AUX TEMPS BIBLIQUES

LE MONDE VÉGÉTAL
CHEZ LES HÉBREUX

USAGES ET COUTUMES

PAR

A. NICKLÈS, Pharmacien de 1re classe



DIJON
IMPRIMERIE JOBARD
Place Darcy, 9

1923

INDEX BIBLIOGRAPHIQUE

BURCKHARDT, *Reise in Syrien* (traduction).
BRUYN (DE), *Voyage au Levant.*
CHATEAUBRIAND, *Itinéraire.*
F. CORRÉARD, *Hérodote*, Paris, 1897.
Encyclopædia Britannica, Edinburgh, 1875.
FABRY, *Reisebuch des heiligen Landes.*
J.-B. FRIEDREICH, *Zur Bibel. Naturhistorische, anthropologische und medicinische Fragmente*, Nürnberg, 1848.
FLUCKIGER and HANBURY, *Pharmacographia.*
FONCK Léopold, *Streifzüge durch die biblische Flora*, Freiburg im Brisgau, 1900.
GUIBOURT, *Histoire des drogues simples.*
HAMILTON Frédéric, *La botanique de la Bible*, 1871.
HASSELQUIST, *Reise nach Palestina.*
HŒFFER Frédéric, *Histoire de la botanique*, Hachette, 1872.
JORET, *Les plantes dans l'antiquité et au moyen âge*, Paris, 1897, t. I.
A. LE BRAZ, *Un pèlerin en Palestine* (*Revue de Paris*, 1er avril 1898).
LÖW, *Aramaïsche Planzennamen*, Wien, Leipzig, 1881.
LORTET, *La Syrie d'aujourd'hui* (*Tour du monde*, 1882).
LUNDGREEN F., *Die Benutzung der Planzenwelt in der alttestamentlichen Religion*, Giessen, 1908. — *Heilige Baüme im Alten Testament*, Leipzig, 1908.
MARTIN, *Naturgeschichte, bearbeitet v. Kolb*, Stuttgart, 1875.
Abbé G. MARTIN, *Les évangiles du dimanche*, 1897.
MASPÉRO, *Histoire des peuples de l'Orient*, t. III.
Ernst-H.-F. MEYER, *Geschichte der Botanik*, Königsberg, 1856, t. III.
S. MUNCK, *La Palestine* (*Univers pittoresque*, Paris, 1856, p. 17 à 20).
NIEBUHR, *Beschreibung von Arabien.*
Nouvelle biographie générale, publiée sous la direction du docteur HŒFER, Firmin-Didot, 1858.
ORDMANN, *Vermischte Sammlungen aus des Naturkunde.*
ROSENMULLER, *Biblische Naturgeschichte.*
SMITH ROBERTSON, *Die Religion der Semiten*, traduction allemande de R. STRUBE, 1879.
SPRENGEL'S, *Entdeckungen aus der Planzenkunde.*
H.-B. TRISTRAM, *Natural History of the Bible*, London, 1877.
Abbé TROCHON, *La sainte Bible*, 1887.
J.-P. TRUSEN, *Die Sitten, Gebraüche und Krankheiten der alten Hebräer*, Breslau, 1853.
Abbé VIGOUROUX, *Dictionnaire de la Bible.*
John WILSON, *The Lands of the Bible*, Edinburgh, 1847, t. II.

LETTRE PRÉFACE

Besançon, le 19 janvier 1923.

Cher Monsieur NICKLÈS,

Vous me demandez de préfacer votre petit livre : Les Plantes de la Bible. *Je ne puis refuser ce témoignage public de sympathie pour votre personne et de considération pour l'œuvre entreprise.*

Vous expliquez fort bien, dans votre avant-propos, quel a été le but et les circonstances qui vous ont inspiré ce travail, je n'y reviendrai pas; je me contenterai de dire combien celui-ci, qui vous a demandé d'ardues et patientes recherches, vous fait honneur.

Le sujet, quoique souvent abordé avec plus ou moins de bonheur, n'en est pas moins resté jusqu'ici très étranger au grand public. Toutefois, maintes discussions dont quelques-unes parfois interminables et vaines, se sont échafaudées entre érudits sur l'identification de telle ou telle plante avec les descriptions des textes des livres saints. Pour certaines, d'ailleurs, malgré les solutions proposées, le doute subsiste encore.

Vous avez donc avec une vraie patience de bénédictin, réuni une très importante documentation; or, la majorité des ouvrages ou des brochures traitant ce sujet, sont en langue étrangère et votre pratique de la pharmacopée a dû s'augmenter de vos connaissances philologiques. Le parfait accord de ces deux sciences vous a permis de retirer de cet ensemble de documents un exposé clair et précis d'où vous dégagez pour chaque plante l'identification telle qu'elle ressort finalement, dans l'état actuel de nos connaissances, des probabilités antérieurement exposées.

Les végétaux cités dans la Bible *ne nous donnent pas, il est vrai, une idée bien complète de ce qu'était aux diverses époques retracées*

dans les différents livres, la flore de la Palestine et des régions avoisinantes, alors d'une extraordinaire exubérance qu'on a peine à se figurer aujourd'hui devant l'incroyable désolation qui les caractérise. Qu'il s'agisse de la vallée du Jourdain ou des hauts plateaux de la Perée, ou bien des monts Thabor ou Safed, partout le sol est nu, seule une végétation broussailleuse y vit misérablement. Il semble qu'un souffle desséchant ait à jamais anéanti ce qui existait, riches forêts ou cultures, et détruit jusqu'à la possibilité d'un retour à la fertilité perdue. Il n'était pas superflu cependant de reconstituer l'inventaire des espèces auxquelles il est fait allusion et de les identifier de façon aussi exacte que le permettent les descriptions trop souvent incomplètes qui accompagnent leur citation.

Et votre ouvrage certes est des plus utile, car il permettra à ceux que la lecture du plus beau des poèmes attirera et retiendra longtemps encore, de revivre un passé lointain dans un cadre, non plus forgé de toutes pièces par l'imagination du lecteur, mais dans un cadre fait de réalité. Si vos précisions lui enlèvent un peu de son mystère, elles le situent et, par cela même, ajouteront encore s'il est possible au charme de sa séduction. Une telle certitude est bien la meilleure récompense que peut attendre un auteur du fruit d'un long et patient labeur.

Et vous avez voulu, cher Monsieur, parachever votre œuvre d'un acte charitable, c'est au profit des aveugles de guerre que vous l'avez fait imprimer. Le sujet encore tout parfumé de la myrrhe et de l'encens du Liban, a, par son essence même, amené tout naturellement le geste qui la termine. Vous me permettrez d'applaudir à la fois et à l'un et à l'autre et de souhaiter que beaucoup de lecteurs trouvent dans ces pages tout l'intérêt que j'y ai trouvé moi-même.

Ph. Eberhardt,
Professeur à la Faculté des sciences
de Besançon.

AVANT-PROPOS

L'Asie est la partie du monde qui de tous temps a exercé sur les humains l'attrait le plus fascinateur. C'est en Asie que commence l'histoire de l'humanité. L'Asie est la terre des vieux souvenirs. Notre vieille Europe lui doit ses langues, ses habitants, sa civilisation. C'est de l'Asie que viennent les grandes religions qui se partagent le monde. Elle donne asile aux races les plus variées et on y parle les langues qui appartiennent aux trois formes, aujourd'hui stabilisées, du langage humain, la forme monosyllabique, la forme agglutinante et la forme à flexion. C'est la plus grande et la plus variée des parties du monde. De ses montagnes géantes, les plus hautes qui soient, s'écoulent, sur des parcours immenses, des fleuves qui roulent des masses d'eau prodigieuses. L'Asie a des îles qui sont des continents et des lacs qui sont des mers. On y trouve tous les climats, depuis les rigueurs des pays arctiques jusqu'aux régions torrides de l'Océan indien. Par quelque côté que l'on considère cette partie du globe, elle constitue le sujet d'études le plus captivant.

Pour peu qu'on soit attiré par le hasard des lectures, on se trouve pris, et on résiste difficilement à l'attrait qu'exerce sur vous le désir de faire des incursions dans l'histoire d'une partie quelconque de cette immensité.

Les faits qui ont le plus passionné les humains, ceux qui plus particulièrement stimulent leur curiosité, ont trait, d'abord, à la Palestine, berceau de la famille d'Abraham et patrie du Christ ; puis les pays de l'Inde et des plateaux d'où sont descendues nos races, et en tête celle dont nous dérivons, nous autres Indo-Européens pour lesquels, Schlegel, au début du dix-neuvième siècle, a revendiqué le nom d'Indo-Germaniques.

C'est également là la théorie de Mommsen ; c'est celle de tout historien allemand. Ils considèrent comme un article de foi qu'il n'y a de vrais hommes que les Aryens, et de vrais Aryens que les Allemands. « L'idée, dit Imbart de la Tour[1], que le peuple allemand représente

1. *Revue des Deux-Mondes*, 1er décembre 1915.

une famille à part, autochtone, homogène, n'est qu'une hypothèse qui n'a pu être démontrée... Les Germains n'étaient liés que par l'amour commun du pillage et des aventures. »

La lecture d'un opuscule édité par la *Religions Tract Society* de Londres (1834), nous a amené insensiblement à l'étude qui fait l'objet du présent ouvrage. Cet opuscule a pour titre *The manners and customs of the Jews and other nations mentioned in the Bible.* Frappé de la pauvreté des données relatives à l'usage que les enfants d'Israël faisaient des plantes de leur pays, nous poussâmes les recherches dans un sens qui nous permettrait peut-être de combler en partie cette lacune. Mais à mesure que nous avancions, nous constations l'immensité de cette tâche. Les conditions actuelles (1914), la difficulté des relations avec l'extérieur, même avec l'intérieur de notre pays, nous ont privé de quantités de documents. Le champ est vaste que nous laissons ouvert à ceux qui, après nous, seront tentés de suivre la même voie. Nous nous contenterons d'apporter cette faible contribution à une étude que nous considérons comme des plus attrayantes et du plus grand intérêt, nous estimant très heureux si nous avons pu produire quelques aspects nouveaux sur un sujet si souvent traité et sous tant de faces différentes.

INTRODUCTION

Dans tout l'Ancien Testament, on ne trouve guère que les noms de 180 plantes. Salomon, qui s'était attaché à pénétrer tous les mystères de la nature, et qui « disserta depuis l'hysope qui pousse sur les flancs des murailles jusqu'au cèdre qui croît sur le Liban », consigna ses observations dans de nombreux livres qui ne sont pas arrivés jusqu'à nous. C'est une lacune qu'ont tenté de combler de nombreux savants. Nous essaierons pour notre part d'ajouter modestement à ces recherches, nous contentant toutefois de les resteindre, autant que possible, à un domaine déterminé.

Les livres sacrés, bien entendu, nous livreront les premières indications relatives à l'usage que faisaient les Hébreux des plantes qui y sont citées, et qui, en majeure partie, sont limitées à l'Egypte, à la Terre Sainte et à l'Arabie. Quant à l'utilisation de tant d'autres plantes qu'ignore la Bible, nous essaierons de nous renseigner, soit auprès de ceux, anciens et modernes, qui ont écrit sur les choses de la Palestine, soit par l'histoire des peuples avec lesquels les Israélites furent en contact au cours de leurs pérégrinations si mouvementées.

La Palestine, dit Tristram[1], est très riche en plantes. Les voyageurs sont frappés de la beauté et de l'abondance des fleurs printanières, de la variété des arbres et des buissons. Et nous lisons dans Lundgreen que, suivant un papyrus égyptien, Sinuhé, un notable de la cour d'Usertem Ier, vivait fugitif en Palestine, vers 2.000 avant Jésus-Christ. Il y trouva beaucoup d'huile, de fruits, plus de vin que d'eau.

Si le climat de l'ancien pays de Chanaan n'a pas changé dans son ensemble, il n'en est pas de même des conditions de développement des plantes. Tel pays, autrefois couvert de verdure, est aujourd'hui triste et désolé. L'oasis de Jéricho, dont Josèphe et Justin font une description si merveilleuse, n'est plus aujourd'hui qu'une vaste plaine solitaire et sablonneuse. Jéricho, qui s'appelle aujourd'hui Er Rieha,

---

1. *Nat. hist. of the Bible.*
2. *Heilige Baüme,* p. 193.

n'est plus qu'un pauvre village composé d'une quarantaine de cabanes entourées de nopals et de *seder* aux branches couvertes d'épines qui les protègent surtout contre les chacals. On n'y voit plus trace des magnifiques palmiers, d'espèces si variées, qui avaient donné à Jéricho le nom de «Ville des Palmiers», ni des arbres qui produisaient le baume auquel Jéricho devait sa célébrité et sa richesse. Les miséreux habitants d'Er Rieha ne cultivent plus que le froment, le dourah et les pastèques, et encore juste ce qui leur est nécessaire pour leur subsistance et en tant que cette ingrate et torride solitude est à même de les leur donner. L'antique cité des palmiers est devenue la cité des cyprès.

Sans la protection des hautes murailles naturelles qui l'environnent de toutes parts, les trois grands bassins connus sous le nom de «vasques ou étangs de Salomon», et qui ont résisté à l'usure des siècles, n'eussent pas évité à l'ancienne Etam le sort de Jéricho. Etam, du territoire de Juda, est aujourd'hui un simple village, Ourtâs, situé dans une vallée qui est un véritable jardin où abondent fruits succulents et légumes variés, fécondité due à la fois au sol, à la chaleur tiède et à la protection des montagnes pierreuses qui l'entourent et dont la nudité actuelle contraste avec la merveilleuse fertilité de la vallée. C'était le «jardin clos» (*Hortus conclusus*), ainsi nommé à cause des montagnes sourcilleuses qui l'environnent.

La Palestine moderne est peu riche en forêts, alors qu'au pays de Galad, à l'est du Jourdain, la contrée montagneuse était autrefois très boisée. C'est là que se trouvait la forêt d'Ephraïm qui fut témoin de la mort tragique d'Absalon. Il ne reste rien aujourd'hui de ces belles forêts. Le Bédouin pasteur y a passé, et ce qu'avaient laissé les Osmanlis, aux premiers temps de leur occupation après la conquête de Brousse faite en 1326 par Osman, a été achevé par les Circassiens musulmans immigrés après la guerre russo-turque.

L'ancienne ville d'Engaddi n'est plus aujourd'hui que l'oasis d'Aïn-Djeddi. Ici, au contraire, les habitations humaines ont fait place à une végétation merveilleuse. Mais on n'y trouve plus ni les palmiers, ni les vignes qui, à l'époque de Salomon, faisaient la réputation d'Engaddi. Nous empruntons à *La Syrie d'aujourd'hui*, de Lortet[1], la description d'un site qui a sa place marquée dans l'itinéraire des pèlerins en Palestine. La source d'Aïn-Djeddi, c'est-à-dire la «fontaine du Chevreau», se trouve à environ 30 kilomètres au sud de Jérusalem, dans le massif d'où l'on aperçoit la mer Morte dans toute son étendue.

---

1. *Tour du monde*, 1882, p. 158.

Elle est située à 125 mètres au-dessus du niveau du lac, à l'ouest, sur un plateau entouré à l'ouest et au nord par un immense cirque formé de hauts escarpements crétacés. Le chemin de Bethléem se déroule en lacets sur ces rochers vertigineux qui ressemblent beaucoup à ceux de la Gemmi. Il faut une demi-heure pour aller du plateau à la mer. La source, semblable à nos résurgences du Jura, naît sous un rocher qui ressemble à la dalle d'un dolmen celtique. A une petite distance de sa sortie, le ruisseau d'Aïn-Djeddi coule au milieu d'un épais fourré d'arbustes et de plantes au faciès tropical, ou plutôt arabique. L'auteur cite le gigantesque roseau *Arundo donax* L., de très grands *Zizyphus Spina Christi* W., des Malvacées très vigoureuses (*Sida mutica* Roxb.), des lauriers-roses, de très beaux *Tamarix Tœnifolius* D. C., dont les fleurs forment de superbes gerbes carminées, puis le singulier *henna* (*Lawsonia alba* Lam.) qui produit le henné, l'orange de Sodome (*Calotropis procera* R. Br.), la pomme de Sodome (*Solanum melongena* Mill.), de beaux groupes de mimosas, le *Mimosa Unguis Cati* Forsk., qui est pourvu d'épines longues et qui se couvre au printemps de fleurs des plus élégantes et des plus odorantes, l'*Acacia sortilis* Willd, et d'autres, qui donnent au paysage un caractère très particulier, et parmi lesquels domine l'*Acacia Seyal* Del. qui produit la gomme arabique et dont le bois est dur comme du fer.

Les causes multiples qui ont amené des changements dans la nature de la végétation de certaines régions n'ont pas été assez puissantes toutefois pour la modifier dans son ensemble. La plaine de Saron ne paraît pas avoir perdu de sa splendeur florale et de sa fécondité depuis l'époque du *Cantique*. L'atmosphère est toujours chargée de senteurs[1] fines et fraîches qu'apporte la brise à l'approche des vergers de Jaffa. Dans son ensemble la flore est restée immuable.

Ce terme « immuable » est bien celui qui convient à l'Orient. Un patriarche, revenant de Palestine, retrouverait, tels qu'il les avait quittés, le gardien de troupeaux, vêtu de loques, dans cette attitude hiératique qui lui donne à distance un air majestueux: l'indigène de la montagne, vêtu de peaux de moutons comme saint Jean-Baptiste, maniant des instruments qui n'ont pas changé depuis Hérodote; le Bédouin nomade, descendant des anciens Ismaélites, et qui a conservé, comme ses ancêtres, la passion de la liberté; qui, comme le loup du bonhomme La Fontaine, se contente de peu dans son désert qui ne lui donne que de maigres pâturages, mais où il jouit avec délices,

1. *Tour du monde*, 1882, p. 158.

avec son tempérament à la fois contemplatif et combatif, de sa splendide indépendance.

Il verrait que les Rachel modernes, aussi passionnées de parure que ses ancêtres en Israël, donnent de l'eau à boire au voyageur en appuyant la cruche sur la hanche et en l'inclinant. Il trouverait encore la gargoulette d'eau à côté de la natte qu'on offre à l'étranger qui reçoit l'hospitalité.

Il y verrait la procession des ânes chargés et d'interminables files de chameaux, attachés à la queue les uns des autres, passer le long des ruelles couvertes, bordées de leurs étroites échoppes, au milieu d'une foule bigarrée d'un peuple qui, en dépit des temps et des révolutions, a gardé les mœurs et les coutumes de ses aïeux.

Géographie physique. — Climat.

Les cartes tracées suivant les indications de la Bible donnent à la terre d'Israël la forme d'un trapèze, très allongé en hauteur, dont les angles méridionaux se trouvent à El Arich et à la pointe sud de la mer Morte, ceux du nord à Sidon et vers Damas. De l'Antiliban descendent deux branches de montagnes qui pénètrent en Palestine. L'une, à l'est du Jourdain, est mentionnée dans la Bible sous le nom de Hermon et porte aujourd'hui le nom de Djebel el Schïkh, et au sud-est celui de Djebel Héisch. La branche occidentale descend vers le sud-ouest, Josué[1] l'appelait la montagne de Nephtali; c'est le Djebel Safed de nos jours. Les deux branches, qui aboutissent au désert du Sinaï, sont coupées de nombreuses vallées. Les montagnes du nord sont couvertes de verdure. Dans le midi, surtout en Judée proprement dite et vers la mer Morte, elles sont, comme les plaines, stériles et incultes. En majeure partie crétacé, le sol de la Palestine est entrecoupé, surtout au nord-est, d'éruptions basaltiques. Des versants abrupts de plus de mille mètres flanquent à droite et à gauche le sillon profond du Jourdain et de la mer Morte.

Du côté de la mer un cordon de dunes donne à la côte un accès difficile. Ces dunes retiennent entre elles des marécages parfois impénétrables. A leur suite une plaine fertile s'étale jusqu'aux pentes, formées de gradins successifs, souvent à pic, sur lesquels s'étend le plateau qui va tomber à son tour en pente raide sur la mer Morte, et qui supporte les importantes agglomérations de Jérusalem, Hébron,

1. xx, 7.

Bethléem et Naplouse, dont les noms ont soulevé récemment une si forte émotion, lorsqu'on les a vus figurer dans les glorieux communiqués du général Allenby.

« Une plaine de sable fertile au long de la Méditerranée, dit M. Sylvain Lévi, professeur au Collège de France[1] ; un chaos d'âpres montagnes qui surgissent d'un seul bond parallèlement à la mer ; un couloir encaissé, effondré au-dessous du niveau de la mer, où descend le Jourdain et où dort la mer Morte, c'est la Judée, l'antique royaume de Juda.

» Un pays déconcertant. Un pays sans moyenne, où tout est contraste, opposition violente. Pour des yeux prévenus, c'est, à volonté, la terre où ruissellent le lait et le miel, aussi bien que la terre tragique où pèse encore la malédiction du déicide. Au sud, à l'est, d'immenses déserts étreignent la contrée ; puis des zones demi-désertiques, que le travail humain améliore, en attendant de le gagner à la grande culture ; autour de Jaffa, entre la mer et la montagne, un paradis où la nature se prodigua ; orangers, vignes, amandiers, palmiers, blé, maïs, légumes, tout y pousse à l'envi sur un sol qui ne se lasse pas de produire. La montagne, déboisée, nue, aride, rongée de soleil, ravagée de pluie, n'a que de rares jardins où l'olivier prospère. Huit mois de soleil implacable, du printemps à l'automne. Quatre mois d'ondées diluviennes au cours de l'hiver. Les ruisseaux cotiers, tour à tour torrents et ravins desséchés. Jérusalem, juchée sur ses hauteurs au cœur du massif « regarde par-dessus l'épaule des montagnes » à l'ouest, à huit cents mètres au-dessous d'elle, la Méditerranée violette, bordée d'une frange éblouissante de dunes, tandis qu'à l'est elle domine de douze cents mètres la mer Morte creusée dans la dépression la plus profonde du globe. Quand la neige tombe en flocons serrés sur Hébron, Jéricho, blottie contre le Jourdain, se chauffe délicieusement au soleil. »

La mer Morte.

Nous allons, pour un moment, sortir, en faveur d'un lac, du cadre que nous nous sommes tracé, non pas parce que ce lac est le plus grand de la Palestine, mais parce que, en raison de son grand intérêt physique et historique, il est un des plus remarquables de la terre. La mer Morte[2] dans les Ecritures, est appelée le « lac de sel » (*Gen.*, XIV, 3) ou « lac de la Plaine », ou plus correctement le « lac de l'Arabah » (*Deut.*, III, 17), le « lac de l'Est » (*Ezéch.*, XVI, 18). Josèphe l'appelait

1. *Le Temps*, 28 août 1918.
2. Vigouroux, *Dictionnaire.*

le « lac Asphaltique » *(Bell. Jud.*, III, 10, 17), nom qui a été adopté par les écrivains classiques par allusion au bitume, ou asphalte, qui abonde dans son bassin et sur ses bords. Jérôme l'appelle la « mer Morte », parce que ses eaux sont fatales aux êtres animés, et dans le Talmud elle est nommée « eau de Sodome ». Son nom habituel parmi les Bédouins de la Palestine est « Bahr Lout », le « lac de Lot ».

Le niveau de la mer Morte est à 392 mètres au-dessous de celui de la mer. C'est un de ses traits caractéristiques. Elle mesure 75 kilomètres dans sa longueur et 15 dans sa largeur. Sa profondeur atteint 410 mètres. « La mer Morte, dit le R. P. Boucher, mineur observantin de l'ordre de Saint-François, qui fit le pèlerinage de Palestine au début du dix-septième siècle[1], est aujourd'hui le lieu le plus sauvage qui soit dans toute la nature, une mer noirâtre, puante, ayant plutôt la forme de fange que d'eau. Les poissons même n'y sauraient vivre. Non seulement elle est pleine de corruption, mais elle corrompt tout ce qui l'avoisine. A deux lieues à la ronde tout est stérile ; pas un brin d'herbe ; une terre brûlée, calcinée, couleur de cendre ; les eaux des citernes ont goût du soufre, et au lieu d'apaiser la soif ne font que l'irriter. Les pierres elles-mêmes brûlent comme un bois sec. »

On trouve en effet sur le rivage des morceaux de soufre souvent assez gros. Il est recueilli précieusement par les Arabes qui l'utilisent pour leur poudre.

Le R. P. Boucher a dû voir ces eaux avec des yeux prévenus. Les eaux de la mer maudite qui engloutit Sodome et Gomorrhe avec tous ses habitants pervertis et corrompus, ne pouvaient être pour lui que puantes et fangeuses, alors que, avec de nombreux voyageurs et observateurs, Lortet[2] trouve ces eaux « d'une pureté et d'un bleu admirable, mais leur saveur est horrible. Lorsqu'on avale une gorgée de ce liquide, il semble que ce soit un mélange affreux de sedlitz, d'eau de mer et d'huile de pétrole. Elle laisse sur la peau un enduit qui finit par produire de la rougeur et même une éruption fort désagréable. Les vagues, poussées par un vent d'est, viennent jeter une frange d'écume sur un lit de sable fin et de cailloux roulés que n'anime aucun crustacé, coquillage ou poisson. Mais l'air n'est ni empesté ni empoisonné, ainsi qu'on l'a affirmé bien souvent. De nombreux oiseaux égayent par leur chant ces bords solitaires, mais gracieux, des grèbes huppés *(Podiceps cristatus)*, des bandes de canards nagent à la surface,

---

1. A. Le Braz, *Un pèlerin en Palestine* (*Revue de Paris*, 1er avril 1898).
2. Lortet, *La Syrie d'aujourd'hui* (*Tour du monde*, 1882, p. 154).

et je pus tirer un magnifique héron cendré qui se promenait paisiblement entre les joncs. »

Les vapeurs émises par la mer Morte ne sont nullement dangereuses, pas même désagréables à l'odorat, si ce n'est celle des sources sulfureuses sur certains points de la côte.

« La mer Morte [1] n'est donc pas la mer pernicieuse et malfaisante qu'ont décrite les voyageurs de l'antiquité, lesquels prétendaient même qu'un oiseau ne pouvait la survoler sans périr. L'eau est aussi belle et aussi transparente que celle de la Méditerranée, et les bains qu'on y prend sont à la fois agréables et rafraîchissants. »

Le corps du baigneur y est soutenu comme un morceau de bois, sans le moindre effort. On éprouve une certaine peine à y nager rapidement. Ces bains sont salutaires à condition de se liver à la sortie à un nettoyage en règle. Sans cette précaution, paraît-il, on s'expose à toutes sortes de petits supplices qui sont la conséquence d'un bain dans la mer Morte : irritations, démangeaisons, adhérence à la peau de particules salines ou de taches gluantes. « Les Anglais, toujours pratiques, dit J. Chancel [2], ont installé dans leur poste voisin une douche d'eau douce destinée à dessaler les baigneurs. Il suffit d'éviter le contact de l'eau de mer avec les yeux et de ne pas avaler l'eau, et le bain est possible. Je le prends donc, amusé par la sensation de *faire le bouchon* que l'on éprouve dans cette eau dense où l'on ne peut pas s'enfoncer. En sortant je me dessale à la douche bienfaisante. »

Les vents, dans cette mer, soulèvent péniblement des vagues assez fortes qui s'abattent avec pesanteur. Ce sont les conséquences de la grande densité de cette eau, la plus forte des eaux connues. Voici l'analyse faite par le capitaine Lynch de l'eau de la mer Morte prise à une profondeur de 1.100 pieds :

Densité	1.227	
Chlorure de calcium.		3,107 ‰
— de magnésium . . .		14,889 —
— de sodium		7,855 —
— de potassium.		0,658 —
Sulfate de chaux.		0,070 —
Bromure de potassium.		0,137 —

Cette quantité de matières salines provient des couches de sel de Sodome, de nombreuses sources salées le long des bords et de la grande évaporation. De temps en temps de grandes masses de bitume

1. Vigouroux, *Dictionnaire.*
2. *L'Illustration*, 28 novembre 1918.

flottent sur les eaux lourdes. Ce phénomène a été constaté surtout à la suite de tremblements de terre.

La masse de galets roulés, accumulés souvent assez haut sur le flanc des montagnes, indique que, dans les époques reculées, la surface des eaux était infiniment plus élevée que de nos jours. Indépendamment de gros fragments de soufre signalés plus haut, on trouve sur le rivage de la pierre ponce et de beaux cristaux de sulfate de soude, un amoncellement de bois flottés momifiés et teintés de noir brillant. Près du Djebel Usdomn, des masses énormes de sel gemme alternent avec des brèches d'un marbre magnifique et de gros blocs de jaspe vert foncé qui servaient à fabriquer les bijoux et les pierres gravées si recherchées dans l'antiquité. Au nord-ouest, des calcaires bitumeux à grains très fins prennent une couleur noire par le polissage. Ils sont travaillés par les Bethléhemitains pour faire des objets de piété, des vases, etc.

J. Parisot[1] cite un certain nombre d'essais de navigation sur la mer Morte. Ils ont été souvent fatals. C'est en hiver qu'il y a le moins de danger à la parcourir. Lorsque ce pays, débarrassé du Turc, de son fatalisme et de sa négligence, aura pu retrouver, grâce à d'intelligentes initiatives, quelque peu des ressources des temps anciens, quand le génie industriel moderne aura su utiliser les incalculables richesses naturelles que l'on pourrait tirer de la mer Morte, et exploiter ses sources thermales, que la vallée d'Engaddi replantée, fécondée, aura recouvert de verdure ses pentes autrefois prospères, on verra, avec le retour de la vie dans ces régions dévastées et désolées, refleurir la navigation, sinon sur la mer Morte, du moins sur le Jourdain, lequel déjà en a vu des essais : « Créé tout d'abord par lui, dit J. Parisot, pour amener les matériaux destinés à son couvent, l'higoumène grec de Saint-Jean du Jourdain, dom Pacôme, met un bateau-mouche à la disposition des pèlerins du Jourdain, ce qui leur évite l'inconvénient de suivre les rives à travers les buissons ou dans des terrains couverts de sel et de plâtre et dénués de toute végétation. »

Les Hébreux et les peuples voisins.

Quels sont les peuples dont les Hébreux ont subi l'influence, surtout en ce qui concerne l'utilisation des produits du règne végétal?

1. J. Parisot, *Les bateaux à vapeur du Jourdain et de la mer Morte* (*A travers le monde*, 1896).

Maspéro, Joret, Josèphe et la plupart des historiens nous citent les Assyriens, les Chaldéens, l'influence prépondérante des Egyptiens. Il existe peu de documents qui permettent de préciser les relations que pouvaient avoir les Hébreux avec les Arméniens, les Phéniciens, les Hétéens, les Arabes, les Nabatéens, les Elamites, avec des peuples, empires autrefois florissants, qui, traversant l'histoire comme des météores, ont disparu en ne léguant à la postérité, avec un nom peu connu, que quelques rares inscriptions dont certaines, hyérogliphiques, des Hétéens, attendent encore leur Champollion. « Les empires, dit Maspéro[1], même ceux que leurs maîtres ont bâti de la main la plus sûre, et dont ils règlent l'économie avec la vigilance la plus constante, ne s'y détruisent presque jamais d'un déclin progressif et lent par relâchement des joints ou par vétusté des matériaux. Ils s'effondrent brusquement pour la plupart, et leur ruine, que rien ne semblait préparer, est consommée en un instant, avant même qu'on se soit aperçu qu'elle a commencé. Un jour ils sont là, fiers et droits dans l'éclat de leur gloire; il n'est bruit au loin que de leurs richesses, de leur industrie, de leur vaillance, du bon gouvernement de leurs princes, des vertus irrésistibles de leurs divinités, et le monde qui les environne ou qui les craint, jugeant leur bonheur inaltérable, n'a garde de leur appliquer, dans le secret de son âme, les lieux communs sur l'instabilité des choses humaines. »

L'Assyrie.

Quelques tertres informes qui interrompent la monotonie de plaines immenses et quasi désertiques, c'est ce qui reste des capitales de deux empires autrefois si puissants. Les siècles ont passé, et le souvenir de l'éclat, des splendeurs, des merveilles de deux villes, Ninive et Babylone, ne s'est pas atténué. L'immensité de leurs monuments dépassait notre imagination, et nous n'avions qu'une idée vague de ce qu'ils pouvaient être. Les restes de ces capitales avaient refusé de livrer leurs secrets jusqu'au jour des découvertes mémorables de M. Botta, notre consul à Mossoul, à Khorsabad, vers 1845, et celles de Layard à Koyoundjick, au nord du village de Niniouah. Les immenses sculptures, les statues, les remarquables fragments d'architecture extraits du sable du désert qui recouvre l'ancienne Ninive et qui sont conservés au musée du Louvre, témoignent de la richesse d'imagination et du talent des artistes assyriens. Dans ces fouilles de

1. Maspéro, p. 446.

Koyoundjick, M. Layard découvrit les fameuses tablettes qui formèrent la bibliothèque des rois d'Assyrie, Sénachérib, Assurbanipal, Sardanapal. A défaut de papyrus, comme les Egyptiens, les écrivains assyriens utilisaient l'argile, abondante dans ce pays, sur laquelle ils traçaient ces caractères en forme de clous, dits cunéiformes, dont l'étude et la détermination ont contribué à la gloire des Oppert, des Rawlison, des Burnouf, etc.

Du plateau de l'Iran, dont la bordure tombe à pentes abruptes sur les plaines de l'Assyrie et de la Babylonie, une des rares voies qui en descendent est bordée par le fameux rocher de Béhïstoun, à une journée à l'est de Kermandjah. Sur une paroi de ce roc, à près de cent mètres d'élévation au-dessus du sol, le roi Darius, fils d'Hytaspe, a fait graver ses remerciements au ciel au sujet de la victoire qu'il remporta sur le mage qui avait usurpé la royauté sous le nom de Smerdis, fils de Cambyse.

Ces inscriptions, également, sont cunéiformes et sont reproduites en trois langues : perse, mède et assyrien. Burnouf et Lassen en donnèrent un alphabet presque complet.

Les textes de ces livres assyriens, s'ils nous parlent des travaux considérables de canalisation entrepris par les rois pour fournir l'eau nécessaire à l'agriculture, si la cosmogonie en occupe de nombreuses pages, ainsi que l'histoire du déluge (laquelle est d'accord sur de nombreux points avec les récits de la Bible[1]) transmise par quelques fragments de la genèse chaldéenne, tirée par l'assyriologue anglais Georges Smith des livres d'argile de la bibliothèque de Ninive, et publiée par lui en 1875, ces textes assyriens ne fournissent que des documents sommaires à notre étude. L'inscription de Sénachérib à Bavian et celle d'Assurbanipal font expressément mention de la culture du froment; celles de Sargon et de Sénachérib parlent de la culture du sésame. « Ce ne sont pas là, dit Joret[2], les seules plantes alimentaires ou industrielles dont on a, jusqu'ici, rencontré la mention dans les textes cunéiformes; mais on n'en a encore identifié qu'un petit nombre. Curieux comme ils l'étaient des produits de l'étranger, que plusieurs de leurs rois se vantent d'avoir importés dans leur pays, les Assyriens ne peuvent manquer d'acclimater chez eux quelques-unes des plantes utiles à l'alimentation ou à l'industrie, cultivées dans les pays visités par leurs armées ou par leurs marchands. Ils

1. Voir : *Tableaux comparatifs* dans le *Dictionnaire de la Bible*, de Vigouroux.
2. Vol. I, p. 380.

acclimatèrent surtout aussi, les textes nous l'apprennent, les arbres à fruits ou d'ornement des pays qu'ils parcoururent. Ashshournazirpal parle également de plantations d'arbres fruitiers de toutes sortes et de vignes qu'ils avaient faites sur les bords du canal de Kalakh. Sénachérib s'étend aussi avec complaisance, dans l'inscription malheureusement mutilée de Bavian, sur les plantations de vignes, de plantes de tous lieux, de forêts (?), faites par lui dans les environs de Ninive. Il est aussi question, sur le cylindre de Bellino, probablement d'oliviers qui se trouvaient dans la banlieue de la capitale. »

Nul doute quant au datier, au grenadier, au figuier, à l'olivier, qui croissent spontanément dans le pays. Ajoutons encore que certains actes font mention de champs produisant des parfums et de la culture de fleurs d'agrément ou aromatiques.

La Chaldée et la Babylonie.

« Tharé prit Abram, son fils, et Lot, fils d'Aran, et le fils de son fils, et Saraï, sa belle-fille, femme d'Abram son fils, et il les fit sortir d'Ur des Chaldéens pour aller dans la terre de Chanaan [1]. »

Suivant une tradition très vivante encore aujourd'hui en Orient, et qui remonte à une époque très ancienne, la famille du père des Hébreux aurait eu pour berceau Orfa, l'ancienne Edesse des Grecs, au pays de Paddan-Aram, dans la Mésopotamie septentrionale. Orfa est située au pied du mont Nasios, un des contreforts des monts arméniens qui descendent sur les plaines d'Assyrie. « Mais Thérakh, l'ancêtre direct des Beni-Israël [2], abandonnant cette contrée, se serait établi à Ur-Kasdîm (Our-Kasdîm), l'Ourou des Chaldéens. Il aurait toutefois bientôt quitté cette ville et se serait rendu au sud du Jourdain où Abraham, son fils, aurait fixé un temps sa résidence. De là, le patriarche serait allé camper à l'est de ce fleuve. »

D'après certains passages de la bibliothèque d'Assurbanipal, Ur-Kasdîm est la localité appelée aujourd'hui Mughéir, ou Mouqayer (de *qir*, bitume), la ville de l'asphalte, la ville couverte de bitume. M. Oppert en a définitivement fixé l'emplacement. Suivant les syllabaires assyriens, Ur-Kasdîm veut dire la ville des Chaldéens, c'est-à-dire qu'il faut la chercher en basse Mésopotamie, entre la Babylonie et le golfe Persique. Ur, dont la puissance s'était accrue sous le monarque Ourbaou et son fils Dounghi, avait été fondé plus de

1. *Genèse*, XI, 31.
2. Joret, p. 365.

4.000 ans avant notre ère par plusieurs peuples sémitiques. La ville était admirablement placée sur les rives de l'Euphrate « pour devenir, dit Maspéro [1], un des entrepôts principaux du commerce et de l'industrie en ces temps reculés. Ourou était la métropole réelle du pays tout entier. Tout ce qu'il y eut, pendant plusieurs siècles, de roitelets ambitieux, se la disputa et y résida tour à tour. » L'importance de ces cités et leur civilisation sont attestées, et par les textes cunéiformes, et par les ruines actuelles.

Une des preuves de la civilisation avancée du pays de Kasdîm, c'est l'agglomération dans les grands centres urbains. Nomades à l'origine, comme la plupart des peuples primitifs, ils ont dû s'arrêter dans un pays où des poussées spontanées de blé et d'épeautre couvraient la terre. Cette poussée spontanée du blé a été affirmée par Bérose, l'historien contemporain d'Alexandre, et, dit Joret [2], on n'a rencontré nulle part ailleurs le froment à l'état supposé spontané. « C'est la culture des céréales [3] que beaucoup de philosophes et d'historiens anciens et modernes attribuent à la civilisation. En effet, les hommes n'ont pu devenir agriculteurs sans se rapprocher et se grouper en société. Aussi est-ce dans la Babylonie où, selon Hérodote et Diodore de Sicile, le blé croissait spontanément, que l'on doit placer le berceau de la civilisation. »

« Le pays, dit encore Maspéro [4], devait présenter au début le même aspect de désordre et d'abandon qu'il offre encore de nos jours. C'était une lande plate, interminable, qui se continuait tout droit jusqu'à l'horizon, et recommençait toujours plus profonde, sans que le moindre accident de terrain en rompît la monotonie. » Mais le sol, entrecoupé de nombreuses lignes d'eau, était prolifique sans exiger de labeur soutenu. L'abondance des céréales faisait l'admiration d'Hérodote. « Les pluies, dit ce *père de l'histoire* [5], ne sont pas fréquentes en Assyrie ; l'eau du fleuve y nourrit la racine du grain et fait croître la moisson, non point comme le Nil, en se répandant dans la campagne, mais à force de bras, et par le moyen de machines. De tous les pays que nous connaissons, c'est sans contredit le meilleur et le plus fertile en grains de Déméter (Cérès). On n'essaie pas d'y cultiver des arbres ; on n'y voit ni figuier, ni vigne, ni olivier ;

---

1. P. 619.
2. P. 348.
3. Pouchet, *Traité de botanique*, t. I, p. 96.
4. P. 552.
5. Corréard, *Hérodote*, p. 83.

mais en revanche la terre est si propre à toutes sortes de grains qu'elle rapporte toujours deux cents fois autant qu'on a semé, et que, dans les années où elle se surpasse elle-même, elle rend trois cents fois autant qu'elle a reçu. Les feuilles du froment et de l'orge y ont bien quatre doigts de large. Quoique je n'ignore pas à quelle hauteur y viennent les tiges de millet et de sésame, je n'en ferai point mention, persuadé que ceux qui n'ont point été dans la Babylonie ne pourraient ajouter foi à ce que j'ai rapporté des grains de ce pays. »

Où le Turc a passé, l'herbe ne pousse plus, dit un proverbe oriental. Mais maintenant que le Turc néfaste en est évincé, le pays du Tigre et de l'Euphrate a des chances de voir renaître ces canaux d'irrigation, aujourd'hui ensablés, œuvre des premiers rois historiques de la Chaldée, de voir revenir à la vie ces digues que firent élever Nitocris et surtout la grande Sémiramis, et de retirer d'incalculables richesses de ce sol asphaltique sur lequel, dit Eugène Flandin [1], « les courants enflammés du *sam*, lorsqu'il a balayé les sables du désert, pousse devant lui les exhalaisons empestées des sources bitumeuses ». Comme au temps d'Hérodote, l'argile et le bitume font encore aujourd'hui les frais des grandes constructions. Le bitume chaud sert de liaison entre les couches de briques cuites au four ou séchées au soleil.

En quittant la Chaldée, Abram et ses compagnons en emportaient sans aucun doute la notion des plantes qui étaient cultivées sur le sol de leur ancienne patrie. Elles devaient s'y trouver nombreuses, à en juger par l'état actuel de la végétation telle que la décrit Maspéro [2]. « Des groupes espacés de palmiers et de mimosas grêles, entrecoupés de lignes d'eau scintillant à distance, puis de longs tapis d'absinthes et de mauves, des échappées infinies de plaine brûlée, de nouveaux palmiers, des mimosas nouveaux, un sol partout uniforme d'argile lourde d'où les arbrisseaux et les herbes sauvages jaillissent chaque année au printemps. Parmi les herbes folles qui s'y propagent au printemps et qui l'habillent de fleurs pour une saison brève, il s'en trouvait qu'un peu de culture rendit utiles à l'homme et aux animaux. On y avait le choix entre dix ou douze espèces de légumes, la fève, la lentille, le pois chiche, la gesse, le haricot, l'oignon, le concombre, l'aubergine, le gombo, la courge. On extrayait de l'huile à manger des grains du sésame, de l'huile à brûler de celles du ricin. Le carthame et le henné fournissaient aux femmes de quoi teindre

1. *Voyage en Mésopotamie* (*Tour du monde*, 1861, 2e sem., p. 49).
2. P. 552 à 556.

les tissus qu'elles fabriquaient avec le lin et le chanvre. Les arbres à fruits, le figuier, le pommier, l'amandier, le noyer, l'abricotier, le pistachier, la vigne se mêlaient partout aux arbres d'ornement, aux platanes, aux cyprès, aux tamarisques, à l'acacia. La plaine était, aux époques prospères, un grand verger qui s'étendait ininterrompu, du plateau de Mésopotamie aux rivages du golfe Persique. »

G. Lejean[1] signale en Mésopotamie un tamarix, l' « arbre de Sémiramis », le dernier survivant des fameux jardins suspendus, l'arbre sacré que les Musulmans appellent « atéti », et auquel, selon eux, Ali attacha sa jument avant de se faire tuer à la bataille de Kerbéla.

La médecine chaldéenne, dit A. Boissier[2], n'ignorait pas les vertus naturelles des simples, et elle les utilisait à l'occasion ; elle n'en avait du reste, cela se conçoit, qu'une connaissance incertaine. Mais elle les tenait en médiocre estime et elle leur préférait les recettes qui flattaient le goût du peuple pour le surnaturel. Un remède qui était mis en grande contribution en Babylonie, c'était le vin de dattes. On y mélangeait aussi bien des semences de roseau que de la décoction d'ail, ou du lait de génisse, et on y ajoutait parfois de l'huile.

L'Egypte.

Comme chez la plupart des populations anciennes, la maladie, pour les Egyptiens des premiers temps historiques, était l'œuvre de génies malfaisants. Les incantations magiques, les sortilèges, les prières, l'appel au secours des dieux donnaient à l'exercice de la médecine un caractère surnaturel. Les Egyptiens de tous temps prenaient grand soin de leur santé. Dès la plus haute antiquité, ils comptaient un nombre incalculable de médecins, la plupart spécialisés pour un genre déterminé de maladie. Le papyrus Ebers offre le manuel le plus complet de la thérapeutique égyptienne ; le plus ancien que l'on connaisse date du milieu du seizième siècle avant notre ère. La préparation des médicaments, également, était des plus perfectionnée. Elle était entre les mains des prêtres qui tenaient leurs procédés secrets. Ils préparaient les médicaments sous forme de poudres, de pilules, de décoctions, de potions. Le vin de palmier, le miel, la bière douce servaient à les édulcorer. Pour l'usage externe, ils utilisaient les

1. *Voyage dans la Babylonie* (*Tour du monde*, 1867, 2e sem., p. 66).
2. *Liste des plantes médicinales* (*Revue scientifique de géographie*, t. II, p. 135-145).

cataplasmes, les collyres, les liniments, les pessaires, les clystères, les instillations de liquides dans les organes.

En ce qui concerne la flore d'Egypte et ce qui touche aux usages multiples des plantes dans ce pays, le sujet est trop vaste pour être traité ici. Le lecteur, désireux de se renseigner, pourra se reporter aux ouvrages suivants :

Maspéro, *Histoire des peuples de l'Orient.*
Ch. Joret, *Les plantes dans l'antiquité et au moyen âge.*
Victor Lortet, *La flore pharaonique.*
Forskall, *Flore d'Egypte.*
A. Raffenau-Delile, *Flore d'Egypte.*
Chabas, *Mélanges égyptologiques.*
Stern, *Glossaire pour le papyrus Ebers.*
Luring, *Die über medicinischen Kentnissen der Ægypter alten berichtenden Papyri.*
Etc., etc.

Nous signalerons, chaque fois qu'ils se présenteront, les emprunts que les Hébreux ont été à même de faire aux Egyptiens. Mais les Egyptiens, à leur tour, firent des emprunts aux Hébreux, ainsi qu'à d'autres voisins. Les expéditions militaires au delà de leurs frontières offraient à Toutmès et à d'autres pharaons l'occasion d'importer dans leur pays les végétaux utiles qu'ils avaient remarqués à l'étranger. Et, ajoute Ch. Joret[1], tous les légumes qui, de l'Asie antérieure, pénétrèrent dans la vallée du Nil, devaient servir aussi à la nourriture des habitants de la Palestine. C'est de toute évidence. Et ces légumes, c'étaient les condiments verts, les oignons, aulx, poireaux, concombres, pastèques, melon chate, qui figurèrent dès la plus haute antiquité au nombre des mets des nations sémitiques. Il en fut de même du carvi, du cumin, de la coriandre ; puis de certains légumes verts, les endives sauvages, les laitues amères de l'Ancien Testament.

Les Phéniciens.

Cette malheureuse Phénicie, dit Ed. Lockroy[2], a été si bien battue, volée, dépouillée par chaque passant, qu'il ne lui est resté que bien peu de ce qu'elle possédait, et encore ce peu là ne lui avait jamais légitimement appartenu, tant elle avait fait d'emprunts à l'Assyrie, à l'Egypte et à la Grèce. Les symboles, souvent incompréhensibles, que

1. Joret, p. 404.
2. Ed. Lockroy, *Mission de M. Renan en Phénicie* (*Tour du monde*, 1863, p. 33 et suiv.).

l'on trouve sur des pierres frustes, sont à peu près les seules traces que les Phéniciens ont laissé d'eux-mêmes. « Les anciens Gibbites écrivaient très peu sur la pierre. En somme, les inventeurs de l'écriture ne paraissent pas avoir beaucoup écrit. » Malgré le rôle considérable qu'elle a rempli dans l'histoire, Tyr y a laissé beaucoup moins de traces que de nombreuses autres villes moins importantes. Ce peuple de navigateurs a dû avoir de solides notions d'astronomie ; mais aucun document précis ne vient appuyer ces conjectures.

En tant qu'influence qu'ils ont pu avoir sur les Hébreux en ce qui concerne l'utilisation des plantes, nous ne connaissons les Phéniciens que comme grands fournisseurs des bois pour la construction du temple de Jérusalem.

Les Nabatéens, les Ismaélites, les Sabéens.

Les Nabatéens étaient un peuple fameux de l'ancienne Arabie ; Josèphe plaçait leur pays entre l'Euphrate et la mer Rouge, en bordure entre la Syrie et l'Arabie. Ni Hérodote, ni l'Ancien Testament n'en citent le nom. Les auteurs anciens représentent les Nabatéens comme des Arabes nomades pour la plupart. Très entendus en affaires, ils organisaient et convoyaient de riches caravanes. Ils entretenaient un grand commerce de myrrhe et d'encens avec l'Arabie heureuse, et ils apportaient aux Egyptiens pour leurs momies le bitume qu'ils tiraient de la région de la mer Morte. Ils étaient les rouliers du désert. Leur histoire, selon Maspéro[1], ne remonte pas au delà de 312 avant Jésus-Christ, année où ils furent attaqués avec succès par Antigone dans leur forteresse de Pétra[2]. Suivant Josèphe, et après lui saint Jérôme, leur nom est identique avec celui de Nebaïoth, premier né d'Ismaël. C'est à ce dernier qu'on croit pouvoir faire remonter leur origine. « On les a comparés dans l'histoire à un météore qui brille soudain et qui, au bout de quelques siècles, rentre de nouveau dans l'obscurité d'où il est sorti, sans qu'on sache d'où il venait et où il allait, mais dont le cours, le point de départ et le point d'arrivée peuvent être nettement déterminés[3]. »

Alliés des Romains, les Nabatéens étaient en pleine prospérité au premier siècle de notre ère. Pétra était un lieu de rendez-vous de

1. *Histoire des peuples primitifs de l'Orient.*
2. Ville de l'Idumée, à la limite du territoire des Amorrhéens, au cœur des montagnes d'Edom, à peu près à mi-chemin entre l'extrémité sud de la mer Morte et la pointe du golfe d'Akabah.
3. Vigouroux.

nombreuses nations. Le pays eût été pour longtemps un excellent boulevard entre Rome et les hordes sauvages du désert sans la cupidité à courte vue de Trajan, qui réduisit Pétra et la nationalité nabatéenne[1].

Les Nabatéens ont laissé de très anciens monuments creusés dans les parois des rochers. Ce sont surtout des tombeaux. Une correspondance suivie, malheureusement perdue, avec Ch. Huber m'avait tenu au courant des découvertes de ce savant explorateur, assassiné au cours d'un de ses voyages. Grâce à lui, on possède l'ensemble des inscriptions d'el Hedjr et de la région de Pétra. On trouve, en plusieurs endroits de l'Asie occidentale, des inscriptions gravées par eux sur les rochers au cours de leurs longs et lointains voyages. Ce sont presque toujours des invocations à la divinité ou des formules de prières. *L'Illustration* du 14 février 1920 nous donne une idée de l'importance qu'avait en son temps cette cité si prospère.

En 1835, Quatremère publia dans le *Nouveau Journal Asiatique*[2] le résultat de ses recherches relatives aux Nabatéens, lesquels se vantaient d'avoir découvert toutes les sciences et, outre le commerce, comme nous l'avons vu plus haut, se livraient à l'agriculture. Paris, Leyde et la bibliothèque Bodley possèdent, en neuf volumes épars, la moitié d'un ouvrage nabatéen et de nombreux fragments traduits de l'araméen en arabe sous le titre de *Agriculture nabatéenne*. Rien n'en a été imprimé. Toutefois, un agronome arabe, Ibn Alawwâm, dont on possède l'ouvrage original imprimé, en donne souvent des extraits de plusieurs pages sous le nom de l'auteur, « Kouthaji », suivant Ernst F. Mayer[3], « Qutsâmi », suivant Quatremère, moins fréquemment sous le nom du traducteur Abu Bakr Wahshijah. Ce dernier est cité également par Ibn Baîthâr, dont l'ouvrage a été traduit par J. Southeimer (Stuttgart, 1840-1842). Cet ouvrage d'Ibn Alawwâm a permis à Quatremère de jeter un coup d'œil lumineux sur l'ancienne littérature des Nabatéens. Il en fait remonter l'origine au cinquième ou au sixième siècle avant Jésus-Christ, à peu près à l'époque du deuxième Nabuchodonosor. Les ouvrages nabatéens, nombreux et variés, traitaient de la médecine, de l'astrologie, de l'agriculture, des vents, des choses mystérieuses, etc. L'ouvrage consacré à l'agriculture était, comme beaucoup d'autres, publié en vers. Mais il avait cela de parti-

1. En l'an 105 (Maspéro).
2. Vol. XV, sect. I, p. 5 ; II, p. 97 ; III et IV, p. 209.
3. *Gesch. d. Bot.*

culier que les vers étaient à double rime, l'une portant sur le premier et l'autre sur le dernier mot.

A la page 60 de son livre, Ernst Mayer donne une liste des plantes agricoles des Nabatéens. Les noms des suivantes seules se trouvent dans la Bible :

Andropogon Schœnanthus L. (Idschir).
Myrtus communis L. (Arz).
Cucumis Melo L. (Bathîch), encore cultivé en Mésopotamie sous le même nom.
Cucumis Colocynthis L.
Ceratonia siliqua L. (Charub).
Lactuca sativa L.
Anethum Fœniculum L. Suivant Ibn Baîthâr, la semence, mangée sous la constellation appropriée, constitue un préservatif contre toute maladie.

Cette traduction arabe serait l'œuvre de faussaires, à en croire *The Encyclopædia britannica* (9e éd., Edinburgh, 1804), qui dit : « The socalled Falâha Nabatija, or nabatean agriculture, which professes to be an arabian translation by Ibn Wahshiya from an ancient nabatean source, is a forgery of the 10th century. »

Les Nabatéens croyaient entendre des voix annonçant l'avenir sortir des buissons de gharqad[1].

Jéhovah reprochait aux Hébreux, par la bouche d'Osée[2], d'interroger le bois pour qu'il leur prédise l'avenir. Ils pratiquaient la divination en interprétant le murmure du vent dans les branches. Ils considéraient comme émanation mystérieuse de la divinité le murmure des arbres, le bruit des feuilles agitées par le vent[3].

Ce rapprochement fait supposer que cette pratique était commune aux peuples de l'Orient.

Les Nabatéens, nous l'avons vu, passent pour être des descendants de Nabaïoth, fils d'Ismaël, considérés, ainsi que les enfants de ce dernier, comme les plus anciens intermédiaires de commerce entre les peuples de l'antiquité. La Bible signale le passage, au pays de Chanaan, des Ismaélites, appelés parfois Madianites[4], auxquels Joseph fut vendu par ses frères Le puits, dans lequel ils le firent descendre, devait être conforme à ceux que décrit Diodore de Sicile[5]. Dans le sol

1. Lenormant, *Les origines de l'Histoire*, t. VII, p. 87.
2. IV, 2.
3. *Jud.*, IX, 37. — *Sam.*, V, 24.
4. Ismaélites et Madianites sont facilement confondus par la communauté de leur origine et de leur genre de vie.
5. XIX, 94.

argileux, ou formé de pierres tendres, les Arabes creusaient de grands trous, étroits à l'orifice, mais s'élargissant en profondeur. Ces réservoirs souterrains, dans lesquels s'emmagasinait l'eau de pluie, atteignaient de grandes dimensions. Les ouvertures étaient bouchées et le sol reconstitué de telle sorte que, voyageant en caravane[1], les Arabes seuls pouvaient distinguer la présence d'une citerne à une certaine distance. « Près de Naplouse[2], non loin d'Arabah, à l'est, se trouve, au milieu des blés, un monticule sur lequel on aperçoit quelques huttes et des ruines informes. C'est Tell Dothan, l'ancien Dothaïn, où l'on montre encore un puits que la tradition désigne comme celui près duquel Joseph fut vendu par ses frères. »

Les Ecritures, dans plusieurs passages, nous citent le commerce de ces nomades. Les Ismaélites étaient encore à l'époque d'Isaïe, de riches marchands de chameaux[3] et de grands conducteurs de caravanes. Les Arabes de Dodan portaient leurs tapis précieux au marché de Tyr[4]. Les Arabes de la région désertique, qui occupe presque en entier la péninsule sinaïtique, cherchaient en Egypte et en Syrie méridionale des objets manufacturés et des céréales, et donnaient en échange le miel, la manne, le charbon de bois. Ce sont les mêmes produits que les Bédouins apportent encore en Egypte.

Les tribus de Saba exportaient l'or, l'encens, les parfums, les pierres précieuses, l'ivoire, l'ébène, les vêtements précieux qui faisaient la renommée de l'Arabie Heureuse (l'Yemen). La route des Sabéens à Gaza a été repérée en 1866 par le professeur Sprenger.

« L'Arabie Heureuse[5] est l'ancien foyer d'une éclatante civilisation où le nom sabéen a brillé au premier rang. C'est à Mariaba, Saba, Mareb aujourd'hui, que régnait cette belle reine Belkis, l'admiratrice et l'amie de Salomon. C'est sa capitale que Strabon nous dépeint comme une ville merveilleuse, toute pleine d'or, d'ivoire et d'encens, anéantie après dix-huit siècles de prospérité par la rupture d'un réservoir qui faisait sa richesse. Effroyable événement que les Arabes ont appelé le déluge d'el Arou. »

---

1. Du persan « Karouan », troupe de voyageurs. De même que caravansérail, « Karouan seraï », signifie maison des voyageurs. C'est évidemment l'origine du nom de la ville de Kairouan, en Tunisie.
2. Lortet, p. 62.
3. *Is.*, LX, 6.
4. *Ezech.*, XVIII, 20 ; XXVIII, 13.
5. Désiré Charnay et A. Deflers, *Excursion au Yemen* (*Tour du monde*, 1898).

C'est à Eziongaber que vint débarquer la reine de Saba[1]. C'est de ce port que les flottes de Salomon faisaient voile pour la lointaine Ophir[2]. Plus tard ce fut l'Aclana des Romains, encore florissante il y a à peine deux mille ans, et dont vint s'emparer Baudoin Ier, roi de Jérusalem. P. Loti, dans son *Désert*, décrit l'état lamentable actuel d'Akabah, ce triste port de la mer Rouge qui fut l'ancienne florissante Eziongaber.

Les nombreux vaisseaux que les Hébreux faisaient sortir d'Eziongaber, équipés en partie par les Phéniciens, rapportaient de chaque expédition des pierres fines, des métaux précieux, du bois de santal auparavant inconnu. Il en résulta une prospérité extraordinaire dont les enfants d'Israël ont conservé le souvenir.

Les Elamites, les Hétéens.

Deux peuples également voisins des Hébreux. Deux peuples militaires. Les Elamites avaient pour capitale Suse, une des plus anciennes villes de tout l'Orient. Alep, Hamah, Alexandrette (Iskanderun des Turcs), occupent aujourd'hui l'emplacement des principales cités des Hétéens. L'ancienne Alep était un des marchés les plus importants de l'Orient. Les Hébreux, sans doute, ont bénéficié de ce voisinage; mais, dans quelle mesure et dans quel domaine ? L'histoire ne nous parle que des époques glorieuses de ces peuples, suivies de la décadence et de l'oubli. « Or il arriva en ce temps-là, raconte la Bible[3], qu'Amraphul, roi de Sennaar, Arioch, roi de Pont, Chodorlahomor[4], roi des Elamites, et Thadal, roi des Nations, firent la guerre à Bara, roi de Sodome... Ils enlevèrent aussi, avec toutes ses richesses, Lot, fils du frère d'Abram, qui habitait à Sodome... Abram fondit sur eux pendant la nuit, les battit et les poursuivit jusqu'à Hoba, qui est à la gauche de Damas. »

Ce fut une éclatante revanche pour Abram le Chaldéen, dont le pays d'origine avait été envahi, pillé, dévasté vers 2285 par les Elamites, conduits par leur roi Kudur-na-hundi.

Les Hétéens, ou Hittites, les Khatti des monuments assyriens, se trouvaient en contact au sud avec les populations sémitiques de la

1. C'est en confondant le Sebâ d'Arabie avec le Seba d'Ethiopie, qu'on a fait de la reine de Saba une reine d'Ethiopie, entre autres Josèphe (VIII, VI, t.)

2. L'Inde.

3. *Gen.*, XIV, 1, 12, 15, 16.

4. Kudur-Lagamar des inscriptions. Certains auteurs ont traduit le nom par serviteur du dieu Legamar. Une importante inscription d'Assurbanipal énumère l'idole de Lagamar parmi celles qu'il emporta de Suse.

Syrie et de la Palestine. Les débuts de leur puissance se perdent dans l'obscurité[1]. Peuple primitivement nomade et vagabond, dont les limites géographiques se déplaçaient continuellement, ils furent pendant deux siècles sédentaires dans la vallée du Taunus. Du temps d'Abraham les Hétéens du sud vivaient autour d'Hébron. Esaïe choisit chez eux deux de ses femmes. Jacob demanda à être enseveli dans leur pays.

Les Hétéens subirent l'influence de l'Assyrie et de l'Egypte. On en trouve la preuve dans l'ornementation des rares monuments que nous ont laissés ces nations, par exemple le bas-relief de Saktchegheukson, en Syrie, la sculpture rupestre d'Ibriz, dans l'ancienne Lycaonie[2].

Vers le seizième siècle avant Jésus-Christ, ils avaient fondé un grand empire militaire qui tint un instant en échec les forces des Ramessides et des rois d'Assyrie. Les campagnes du pharaon Thoutmès III mirent fin à leur puissance.

La médecine chez les Hébreux.

Sous la conduite de leur chef Abraham, les prédécesseurs des Israélites vinrent s'établir à Hébron d'où ils rayonnèrent sur toute la terre de Chanaan. Les Syriens, en voyant passer cette troupe de gens inconnus dont on ne savait que le dernier campement à l'est de l'Euphrate, les nommèrent Ibris (Hébreux), ce qui voulait dire : ceux d'au delà du fleuve[3].

Les Hébreux trouvèrent en Chanaan la plupart des productions du sol de l'Asie antérieure en général. Mais c'était par excellence le pays de la vigne, du figuier et de l'olivier. Le froment aussi abondait dans ces terres fertiles, ainsi que le grenadier, le palmier, l'amandier, le bananier.

A en croire les Ecritures et les traditions, les Hébreux n'avaient emporté de Chaldée que des connaissances rudimentaires concernant l'art de guérir. Chez les Chaldéens, les esprits étaient les auteurs de tous les maux. La pratique médicale se contentait de chasser ces esprits, sinon de se les rendre favorables. Comme les primitifs, ils devaient recourir à des pratiques telles que celles que raconte H. Marchand, administrateur des colonies[4]. Lorsqu'au Congo une

1. Vigouroux.
2. E.-J. Davis, *On a new hamathite inscription at Ibreez.*
3. Marius Fontanes, *Les Egyptes*, p. 233.
4. *Renseignements coloniaux* (*Commerce de l'Afrique française*, 1918, p. 24).

mortalité inexplicable s'appesantit soudain sur un village, sur une famille, on accuse le « Moucouyou ». Pour que le moucouyou puisse s'évader de sa demeure souterraine, il faut qu'il soit évoqué par un « ndoki »; mais pour être ndoki, il faut avoir le « licoundou », c'est-à-dire quelque chose d'indéfini qui se trouve dans l'estomac du ndoki. Aux indigènes soupçonnés on fait boire une infusion d'écorce qui s'appelle le « ncassa ». Une personne qui n'a pas le licoundou boira impunément le ncassa, lequel produira tout juste l'effet d'un bon ipéca. Si le ncassa n'est pas rendu, c'est qu'il a été absorbé par le licoundou, et le malheureux ndoki est démasqué et paie de sa vie son influence néfaste.

Les Chaldéens, à en croire Hérodote, avaient recours, pour guérir les malades, à des moyens dont la tradition a dû transmettre la pratique à nos bonnes commères. « Comme ils n'employaient pas de médecine, dit notre Ionien, dont les récits rendent si évident le plaisir qu'il a de raconter des choses merveilleuses[1], ils transportent les malades sur la place du marché. Là, le passant s'approche du malade, le questionne sur le mal dont il est atteint, pour savoir si lui-même en a souffert ou s'il a vu quelqu'autre en souffrir. Tous ceux qui vont et viennent confèrent avec lui et lui conseillent le remède qui les a guéris de cette même maladie, ou qui, à leur connaissance, a guéri d'autres qu'eux-mêmes. Il n'est permis à personne de passer en silence devant un malade sans l'interroger sur son mal. »

La première mention que la Bible fait du médecin a trait à l'embaumement de Jacob. Joseph ordonne à ses serviteurs médecins d'embaumer son père[2]. A leur sortie d'Egypte, où pourtant les médecins étaient en grand honneur et cantonnés dans des spécialités, les Hébreux n'emportèrent de ce pays que des connaissances pratiques élémentaires, lesquelles, toutefois, permirent à Moïse de rédiger les lois d'hygiène. Dans l'*Exode*[3], dans *Ezéchiel*[4], les Ecritures mentionnent les soins à donner aux blessures, à un bras cassé, et des détails relatifs à la circoncision. Jéroboam[5] envoie sa femme auprès du prophète Abias au sujet de la maladie d'un fils. Naaman[6] consulte Elisée pour un cas de lèpre, etc. Moïse oblige les prêtres à faire le

1. Corréard, p. 85.
2. *Gen.*, l. 2, 3 et 25.
3. *Ex.*, XXI, 19.
4. I, *Rois*, XIV.
5. II, *Rois*, V.
6. *Lev.*, XIII, 3 à 56.

diagnostic de certaines maladies, particulièrement de la lèpre et de certaines affections analogues[1], dont le traitement était minutieusement réglé. Certains prêtres étaient arrivés à acquérir assez d'expérience pour exercer la médecine, mais d'une manière plutôt empirique et qui n'avait aucun rapport avec l'art médical proprement dit. Les maladies, et c'était aussi l'opinion de Job, étaient envisagées comme les effets immédiats de la colère divine. Le malade consultait les prophètes, les ministres de Dieu, même parfois les prêtres idolâtres, sinon les magiciens et les sorciers.

La médecine participa à l'essor que les sciences prirent en Judée après le retour de la captivité de Babylone. Désormais elle fut universellement pratiquée et honorée. C'est toujours Dieu que le malade doit d'abord invoquer; mais comme Dieu fait produire à la terre le médicament[2], le sage ne doit pas le rejeter.

L'ancienne pharmacopée juive ne connaissait qu'un nombre restreint de remèdes, externes pour la plupart. Les onctions de baume, surtout le baume de Gallad, endormaient les douleurs. On mit un cataplasme de figues sur l'anthrax du roi Ezéchias[3]. Dans le livre de Tobie[4], le cœur, le fiel et le foie du poisson sont préconisés comme d'utiles remèdes. Le fiel entrait dans la composition des collyres anciens. La mandragore favorisait le sommeil et la fécondité.

De nombreux remèdes étaient tirés des substances alimentaires, suivant une persistance des traditions chaldéennes et égyptiennes. On faisait grand usage de vin, de bière, de vinaigre, d'huile, de dattes, de figues, de farine, de graine de lin. Le vin de dattes, le mélange d'huile et de vin (le baume du Samaritain) étaient en grand honneur. L'huile d'olive, surtout, jouissait de la faveur générale et était utilisée surtout dans l'esquinancie, la constipation, les douleurs d'intestin. Suivant les talmudistes[5] on faisait usage encore d'un grand nombre de végétaux et de minéraux, tels que la myrrhe, le safran, l'hysope, le cumin, la menthe, le bitume, ce *bitumen judaicum* auquel on accordait encore, à l'époque de mon stage, vers 1870, de merveilleuses propriétés médicales, et qui, du reste, entrait dans la composition de la Thériaque. Il existait aussi, il existe encore en Tibériade des eaux thermales auxquelles on allait demander la santé.

1. *Eccl.*, xxxi, 19.
2. IV, *Rois*, xx, 7; xxxviii, 21.
3. vi, 5.
4. Vigouroux, article *Médecins*.
5. Vigouroux, article *Pharmaciens*.

« Le pharmacien de la Bible, en hébreu *rôqêah*, est celui qui prépare les onguents, les remèdes. Il n'était pas, d'ordinaire, distinct du médecin. Le même nom est donné au parfumeur, à cause des préparations à l'huile dont l'un et l'autre s'occupaient principalement. Le mot *rôqêah* ne se trouve que dans le texte hébreu de l'*Ecclésiaste* (XXXVIII, 4, 8) avec le sens de pharmacien.

Le Seigneur fait produire à la terre ses remèdes,
Et l'homme sacré ne les dédaigne pas...
Il a donné aux hommes la science
Pour qu'ils se fissent un nom par ses dons merveilleux.
Par eux l'homme procure sa guérison
Et il parvient à enlever la douleur.
Le pharmacien en fait des médicaments,
Et son œuvre est à peine achevée
Que par lui la santé se répand sur la terre.

Les plantes chez les Hébreux.

De tous temps, les Hébreux furent sensibles aux splendeurs du monde végétal et se sentirent attirés par les grands arbres, la majesté mystérieuse de leurs ombrages sous lesquels ils célébraient leur culte. Ils trouvaient leurs motifs d'ornementation dans ces formes merveilleuses que Dieu créa dans le monde végétal, et ce dernier leur donnait la manifestation la plus éclatante de la majesté divine. Ils considéraient comme une émanation mystérieuse de la divinité le parfum des fleurs et le merveilleux développement des fruits. Ils attribuaient des propriétés occultes spéciales aux différents arbres, puisque Jacob tailla des baguettes de trois sortes d'arbres dans l'histoire des moutons de Laban[1].

La végétation joue un grand rôle dans les songes : les gerbes de Joseph, le pied de vigne du grand échanson, les épis pleins et les épis vides du pharaon, l'arbre immense de Nabuchodonosor, etc.

Les Hébreux avaient leurs arbres sacrés. C'était un héritage qui leur venait des peuples qui les avaient précédés en Chanaan. Les tablettes d'argile découvertes à Tell-el-Amarna[2] établissent que la civilisation babylonienne n'était pas inconnue des habitants du pays de Chanaan

---

1. Fr. Lundgreen, *Heilige Baüme und Benutzung der Planzenvelt.* — Samuel-Yves Curtius, *Primitive semitic Religions to day.* — J.-P. Trusen, *Sitten des alten Hebräer*, Breslau, 1853.

2. A Jérémias, *Das Alte Testament im Lichte des alten Orients*, 1904, p. 185 à 290.

avant l'arrivée des Hébreux. Or les arbres sacrés jouaient un grand rôle chez les Babyloniens. De nos jours encore il y a des arbres sacrés dans chaque localité, pour ainsi dire, du nord de la Syrie jusqu'à la presqu'île sinaïtique. Ces arbres appartiennent aux saints qui se manifestent. Quand ils sont habités par des esprits, on leur offre des sacrifices, on y accroche des lambeaux d'étoffes, même des morceaux de viande; on leur brûle de l'encens Le malade qui se couche sous l'arbre est guéri; l'homme sain y est maudit.

Le sycomore et le figuier sont habités par les démons, tandis que le tamarisque et le lotus sont l'habitat des bons esprits. Le térébinthe et surtout le chêne ont eu la préférence des Hébreux. Ils célébraient le culte sous leurs ombrages. Les arbres sacrés étaient placés de préférence au sommet des collines. Le souvenir de ces pratiques subsista après l'exil. Les prophètes en général les considéraient comme un fait d'idolâtrie, lors même que les Hébreux invoquaient le nom de Jéhovah.

Le *Cantique des cantiques*, cet admirable chant d'amour à la fois le plus tendre, le plus doux et le plus ardent, trouve ses images les plus poétiques dans le domaine des fleurs. Il semble, à le lire, qu'on en respire les parfums.

ABRICOT, COING, ORANGE, POMME

Tous ces noms ont été traduits en hébreu par *tappuah*. Exégètes, hébraïsants et naturalistes se sont attachés à l'interprétation de ce mot, sans arriver à tomber d'accord.

« Comme le tappuah est entre les arbres des forêts
Ainsi mon bien-aimé est entre les fils des hommes.
A l'ombre de celui que j'avais désiré je me suis assise
Et son fruit est doux à ma bouche (1). »

« L'odeur de ta bouche est comme celle du tappuah (2). »

« Le grenadier, le palmier et le tappuah
Et tous les arbres des champs se sont desséchés (3). »

Sa couleur est jaune d'or :

« Comme sont les tappuah d'or sur des lits d'argent (4) ».

Quel est le fruit qui répond à ces descriptions, ou du moins quel est celui qui s'en rapproche le plus? Pour Tristram (5), c'est l'abricotier, très répandu dans toute la Palestine. Il y donne des fruits en abondance. Aujourd'hui encore, les fruits desséchés font l'objet, à Damas, d'un important négoce avec l'Europe. Près de Damas, Tristram a pu abriter ses tentes et étendre ses tapis à l'ombre des abricotiers.

Le *coing* pourrait se réclamer de sa couleur d'or et de son parfum. Il peut être appelé poétiquement un fruit doré. Mais cette couleur et ce parfum conviennent également à d'autres fruits. L'opinion qui voit le coing dans le tappuah, n'a pour elle aucune des versions anciennes.

Hœffer (6) le traduit par *orange*, tappuah dérivant de *nappâh*, qui signifie répandre une bonne odeur. Mais il paraît que l'oranger ne fut connu dans la région méditerranéenne que postérieurement à l'ère chrétienne.

Le mot tappuah, suivant Joret (7), semble bien n'avoir d'autre signification que *pommier*. C'est aussi l'opinion de Vigouroux (8). Le tappuah, c'est le pommier qu'on rencontre en Palestine dans les vergers, près des habitations; son fruit est toujours apprécié pour son goût et pour son odeur. D'autre part, Hœffer nous dit que le pommier est un fruit de la zone tempérée froide, qui prospère peu dans les contrées chaudes. Jamais, ajoute-t-il, ses fruits n'y attirent, ni par l'odeur, ni par la saveur, l'attention des passants.

Quoique la majorité des interprètes penchent pour la pomme, il n'y a jusqu'à présent rien de précis. Il en est de même quant à la pomme du pre-

(1) *Cant.*, II, 3.
(2) *Id.*, II, 8.
(3) *Joël*, I, 12.
(4) *Prov.*, XXV, 11.
(5) Tristram, *The holy land of Israël*, p. 605, et *Hist. nat.*, p. 335.
(6) Hœffer, *Hist. de la botanique.*
(7) Joret, p. 375.
(8) *Dict.*

mier péché, et, soit dit en passant, de celle du jardin des Hespérides, de ces pommes d'or qui, suivant Guibourt (1), étaient des coings et non pas des oranges. Des sculptures antiques, en effet, représentent Hercule tenant dans ses mains des fruits qui ressemblent beaucoup plus à des coings qu'à des oranges.

ABSINTHE

L'absinthe, dont la caractéristique est l'amertume, était chez les Hébreux l'image du malheur et de tout ce qui est désagréable. Son nom hébreu est *la anâh*. L'*Apocalypse* (2) appelle *absinthos* les diverses espèces qui croissent en Palestine, *Artemisia Judaica* L., *A. fruticosa* Wild, *A. Nilotica* L., *A. Deltiana* Bess. (3).

Salomon, l'auteur du *Livre des Proverbes*, oppose son amertume à la douceur du miel : « Car c'est un rayon distillant le miel que les lèvres d'une prostituée... Mais ses derniers moments sont amers comme l'absinthe (4). »

Jérémie, dans la Réprobation d'Israël, donne à l'absinthe la signification d'un châtiment sévère : « Voilà que je nourrirai ce peuple d'absinthe et je lui donnerai pour breuvage de l'eau de fiel (5). »

Jérémie dit encore : « Il m'a rempli d'amertume, il m'a enivré d'absinthe (6). »

Amos, s'adressant aux juges iniques, leur dit : « C'est vous qui changez en absinthe le jugement et qui abandonnez la justice sur la terre (7). »

Et plus loin : « C'est pourtant ce que vous avez fait vous-mêmes, puisque vous avez transformé le jugement en amertume et le fruit de la justice en absinthe (8). »

Aux temps bibliques, on n'en faisait pas usage. Du reste, les Israélites considéraient comme dangereuses et toxiques toutes les plantes à goût amer (9).

ACACIA

On trouve l'*Acacia Farnesiana* Willd. sur la côte, dans certaines vallées; l'*A. Sirissa* Hamilt. et l'*A. tortilis* Hayne, dans quelques vallées du sud. Mais le plus important, le plus répandu, celui que cite la Bible, c'est l'*A. Seyal* Delille, de la famille des Mimosées, le *šittim* des Hébreux, tellement abondant entre autres dans une localité située au nord-est de la mer Morte, où campaient les Hébreux avant de passer le Jourdain et de commencer la conquête de la Terre promise, que les enfants d'Abraham donnèrent à ce lieu le nom

---

(1) Guibourt, vol. III, p. 289.
(2) *Apoc.*, VIII.
(3) Abbé Trochon.
(4) *Prov.*, V, 3, 4.
(5) Jér., IX, 15.
(6) Jér. Lam., III, 15.
(7) Amos, V, 7.
(8) *Id.*, VI, 13.
(9) J.-B. Friedreich.

de Abêl-haš-šittim, c'est-à-dire le « pré des acacias ». Il est répandu à profusion au désert du Sinaï et dans les nombreux ravins qui s'ouvrent sur la mer Morte.

Le šittim est un arbre noueux et épineux qui ressemble, dans sa croissance et dans son port, à une aubépine arborescente. « Nulle part, dans toute la péninsule du Sinaï, dit Ch. Grad (1), les acacias gommiers, *seyal* des Arabes, *Mimosa seyal* du botaniste Forskal, ne sont plus abondants ni plus beaux qu'au ouadi Maghara (Arabie Pétrée). Ils atteignent la taille de nos pommiers ordinaires, croissant au milieu des pierres à côté de gros rochers, leurs vieux troncs noueux portant de nombreuses incisions. La gomme suinte le long de ces incisions et des branches très épineuses. » C'est le seul arbre du désert d'Arabie auquel on puisse demander du bois de construction.

Ce n'est pas, comme pourrait le faire supposer son origine, la belle gomme arabique que produit le seyal. La belle gomme blanche se récolte dans le nord-ouest de l'Afrique, en Nubie et dans le Kordofan. La gomme du seyal est brune, et, suivant Fluckiger et Hanbury (2), de qualité inférieure. Elle entre pour une part dans l'alimentation des Arabes. « Ce n'est guère que dans les lieux où on la récolte qu'on s'en sert comme aliment, et surtout faute de nourriture plus savoureuse. Les Arabes mangent la gomme ; elle se conserve toujours sans s'altérer et, sous un petit volume, elle contient beaucoup de substance alibile. Six onces de gomme suffisent pour nourrir un Arabe pendant vingt-quatre heures, d'après Golbéry (3). »

Le bois de sittim est léger et dur et se conserve fort longtemps. « Moïse en avait retenu l'usage que l'on en faisait en Egypte, où ce bois servait à faire les pylônes des temples et les portes des édifices privés, des poutres et des piliers, des meubles précieux, des cassettes sacrées, des cercueils, des statues, ainsi que des chevilles, et même des peignes (4). »

Le seyal atteint parfois des proportions telles qu'on peut en tirer des planches de plus d'un mètre de largeur.

A part une citation d'Isaïe : « Je poserai dans la solitude le cèdre, l'acacia, le myrte et l'olivier (5) », il n'est question de l'acacia, dans les livres saints, qu'à propos du séjour des Hébreux dans la péninsule de Sinaï. « Construisez une arche en bois de šittim (6) », dit le Seigneur à Moïse. « Tu feras aussi des leviers en bois de šittim... les ais du tabernacle... un autel pour brûler les parfums... » Tous les meubles sacrés nécessaires au culte du vrai Dieu

---

(1) *Voy. dans l'Arabie Pétrée.* (*Tour du monde*, 1892, p. 106.)

(2) *Pharmacographia.*

(3) Dictionnaire de Mérat et de Lens. — La gomme dite arabique est due, en majeure partie et presque exclusivement, à l'*Acacia Verek* Guillemin et Perrotet. Le professeur Perrot, qui, en 1919, avait été envoyé au Soudan pour y étudier les diverses drogues produites par ces régions, a rapporté sur ce sujet une documentation complète.

(4) Joret, p. 208.

(5) Is., XLI, 19.

(6) *Ex.*, XXV, 10, 13, 23, 28; XXVI, 15, 26; XXVII, 1, 6; XXX, 1, 5 et nombreux autres dans *Ex.* et *Deutéronome*.

furent exécutés en bois de šittim, arche d'alliance, table des pains de proposition, autel des holocaustes, enfin traverses nécessaires pour le transport facile des objets sacrés.

ACANTHE

Bien qu'elles ne soient l'objet d'aucune citation dans la Bible, il nous arrivera parfois de nous entretenir de telle ou telle plante, à cause de l'usage qu'on en fait encore aujourd'hui en Terre sainte. L'immuabilité des mœurs et pratiques des indigènes, depuis les temps bibliques, nous permet de conclure que l'utilisation de plantes déterminées est restée telle qu'elle se pratiquait aux temps auxquels nous nous reportons.

L'acanthe est de ce nombre, *Acanthus mollis* L. et *Acanthus spinosa* L., que les habitants de Trébizonde regardent comme un remède de premier ordre à tous les maux, et surtout comme un vulnéraire infaillible. Ils emploient en cataplasmes les feuilles cartilagineuses et gluantes. Forskal dit qu'en Arabie, on mange les feuilles crues de l'*Acanthus edulis* L., qui sont savoureuses et agréables.

Les acanthes appartiennent à la famille des Labiées.

AIL, OIGNON, ÉCHALOTTE, POIREAU.

C'est à la famille des Liliacées, si généreuse pour nos cuisinières, auxquelles elle donne également la ciboule, qu'appartiennent l'ail (*Allium sativum* L.), l'oignon (*A. cepa* L.), l'échalotte (*A. ascalonicum* L.), le poireau (*A. porrum* L.), si populaires de tous temps chez les Egyptiens et chez les Hébreux. Et pourtant, l'ail et l'oignon ne sont cités qu'une fois dans la Bible. C'est au sujet des murmures et des récriminations que, durant son séjour dans le désert à la sortie d'Egypte, le peuple adressait à Moïse : « Qui nous donnera de la chair à manger? Nous nous souvenons des poissons que nous mangions pour rien en Egypte; ils nous viennent à l'esprit, les concombres, les melons, les poireaux, les oignons et les aulx (1). » Fatigués de la manne, ils regrettaient ces oignons savoureux (2) qui, dans les pays méditerranéens, n'ont rien de l'âcreté de nos oignons du nord qui excitent le larmoiement.

Suivant le *Talmud* (3), les Juifs avaient la coutume d'assaisonner tous leurs mets à l'ail. D'après Hérodote (4), on lisait sur la pyramide de Chéops la quantité d'aulx, d'oignons et de raves que les ouvriers avaient consommée pendant la construction de ce monument. Ces ouvriers n'étaient peut-être

---

(1) *Num.*, XI, 4, 5.

(2) En 1838, M. Houlton a communiqué à la Société médico-botanique de Londres qu'un oignon, qui avait été trouvé dans la main d'une momie égyptienne, et qui avait été enterré depuis plus de 2.000 ans, fut mis à nu, reçut l'influence de l'air, et lorsqu'on l'eut planté, végéta avec la plus grande force. Cet oignon égyptien ne différait en rien de celui de nos jours.

(3) Hœffer.

(4) II, 125.

pas des Egyptiens, puisque ces derniers, à en croire Pline (1), qui avaient divinisé l'ail, le poireau et l'oignon, s'abstenaient d'en manger, comme du reste les brahmanes de l'Inde. Les Hébreux en avaient donc des quantités à leur disposition. Ils n'ont pas manqué de les cultiver en Palestine. Il en est souvent question dans la *Mischna* (2) au sujet de la dîme et de l'année sabbatique.

L'oignon, suivant le papyrus Ebers, entrait dans la composition d'un onguent destiné à guérir les morsures. Les Grecs et les Romains utilisaient l'ail dans les affections des voies respiratoires. Nous pouvons en conclure que les Hébreux, également, devaient attribuer des vertus curatives à des plantes qu'ils avaient en si grande estime.

Ascalon, la ville de Syrie dont les troupes alliées se sont emparées fin 1917, est la patrie de l'échalotte, dont le nom n'est autre que celui d'Ascalon déformé par l'usage. L'ancienne Ascalon était une des cinq principales villes des Philistins, sur les rives de la Méditerranée. L'échalotte y poussait spontanément. Les croisés, dit-on, rapportèrent d'Ascalon cette plante dont fait mention, sous le nom d'*eschaloignes*, le livre des métiers du treizième siècle.

Le poireau, en hébreu *hâsir*, était un légume très apprécié des Israélites. Aujourd'hui, en Palestine, on le mange cru avec du pain.

ALOÈS.

Le mot hébreu *ăhâlîm* ou *ăhâloth* doit se rapporter à une espèce d'arbre remarquable, produisant une gomme et un parfum précieux. *Ăhâlîm* a été traduit par le mot aloès. Mais le ăhâlîm n'a absolument rien de commun avec la plante acclimatée chez nous, ni avec la drogue purgative. C'est une similarité de son qui a fait traduire le mot hébreu en aloès. Il règne sur son origine, dit Guibourt (3), une obscurité d'autant plus grande que plusieurs arbres de différents pays d'Asie produisent des bois odorants et résineux qui sont également vendus comme bois d'aloès.

« On a proposé comme bois d'aloès, ou *agallochum* des anciens, l'*Aloës-cylon agallochum* Lour., de la famille des Légumineuses, appartenant à la Cochinchine, le bois d'aigle (*Aquilaria secundaria* D. C.), originaire des Indes, l'*Excoecaria agallocha* Roseb, une Euphorbiacée d'Orient, et enfin plusieurs Lauracées (4). »

On l'attribue généralement à l'*Aloexylum agallochum* Roseb, originaire de Cochinchine et du nord de l'Inde (5). De l'Asie orientale, ce parfum devait arriver aux Hébreux par l'Arabie. L'odeur de ce parfum était suave. Les Hébreux le payaient au poids de l'or. Sa cherté s'explique par la rareté et les

(1) *Hist. nat.*, lib. XIX, cap. XXXII, 1.

(2) Le *Talmud*, le livre du cérémonial, du rituel, est composé de deux parties : la *Mischna*, qui sert de texte, et la *Gemara* qui en est le commentaire.

(3) Vol. III, p. 337.

(4) Fr. Hamilton, p. 129.

(5) Tristram, p. 333.

difficultés de sa préparation. « Tout le bois n'est pas également odorant, mais seulement les veines noires que l'on trouve dans l'arbre. Il n'acquiert même ordinairement ses qualités précieuses que lorsqu'il commence à dépérir. On l'enterre souvent pour développer son parfum (1). »

Ce parfum si coûteux se mêlait le plus souvent à d'autres moins recherchés. Dans tous les passages de l'Ancien Testament, où il est nommé, il entre toujours dans une énumération d'aromates dont la myrrhe fait partie.

« La myrrhe, l'aloès et la cannelle s'exhalent de nos vêtements (2). »

« J'ai parfumé ma couche de myrrhe, d'aloès et de cinnamone (3) », dit la courtisane séductrice.

« Tes rejetons sont un jardin de délices; là, sont les cyprès avec le nard et le safran... la myrrhe, l'aloès et tous les premiers parfums (4). »

AMANDIER

La Palestine est par excellence le pays de l'amandier. Il y atteint 4 à 5 mètres de hauteur. Il croît spontanément dans toute l'Europe tempérée, surtout dans la région méditerranéenne. Les principales espèces sont l'amandier du Levant, *Amygdalus orientalis* Ait., dit vulgairement amandier satiné, et l'argenté, *Am. argentea* Lam., qui doit son nom à ses feuilles argentées et cotonneuses.

Dès les premiers jours du réveil de la nature, l'amandier fleurit avant tous les autres arbres. Tristram en a cueilli des fleurs en janvier à Béthanie. L'hébreu le nomme *Shâqed*. Ce mot vient du verbe *shâqâd* qui, entre autres, signifie se hâter, s'éveiller le premier. Le nom est, par conséquent, bien justifié.

« L'amandier fleurira », dit *L'Ecclésiaste* (5), dans sa célèbre description de la vieillesse. Cette phrase est généralement interprétée par « la tête du vieillard se couvrira de cheveux blancs », par allusion aux fleurs de l'amandier qui, n'ayant encore aucune feuille, paraît tout blanc.

La fleur de l'amandier est plutôt rosée. Mais comme les pêchers et les amandiers étaient mêlés, surtout dans les vergers de Sichem, la fleur de ces derniers, par comparaison, paraissait blanche. « Les amandiers en fleurs qui sont comme des nuages roses parmi la verdure triste des oliviers », dit Maurice Donnay dans sa réponse au discours de réception de Capus à l'Académie française.

« En Orient, on mange volontiers le fruit entier avec l'écorce, quand il est encore tendre. Je l'ai vu manger ainsi à Jaffa au commencement de mars. Le bois d'amandier est dur, d'une belle couleur, susceptible d'être

---

(1) Vigouroux, *Dict.*
(2) Ps. XLIV, 9.
(3) *Prov.*, VII, 17.
(4) *Cant.*, IV, 14.
(5) *Eccl.*, XII, 5.

poli. Il produit une gomme jaunâtre qu'on emploie quelquefois à la place de la gomme arabique (1). »

Les amandes figuraient parmi les produits de la Palestine que les fils de Jacob portèrent à Joseph en Egypte : « Prenez les meilleurs fruits de ce pays-ci dans vos vases et portez à cet homme en présent un peu de résine, de miel, de storax, de stacté, de térébenthine et d'amandes (2). »

La verge d'Aaron provenait d'un amandier (3). Les Juifs portent des tiges d'amandier fleuri à la synagogue les jours de grande fête.

L'amandier porte encore un autre nom dans la Bible, celui de *lûz*, un des trois arbres mentionnés dans la *Genèse* (4), qui raconte que Jacob, pendant qu'il gardait les troupeaux de Laban, obtenait des agneaux de la couleur qu'il voulait, en plaçant des baguettes vertes, en partie pelées, de divers arbres (peuplier, amandier, platane), dans les canaux où allaient boire les brebis qui étaient près de concevoir.

Le mot *lûz* est confirmé par le mot arabe *lauz*, qui, également, signifie amandier. La ville de Béthel s'appelait aussi *Lûz*, probablement à cause de l'abondance de ses amandiers. La Bible, du reste, est précise à cet égard : « Puis, passant vers le midi près de Luza, qui est la même que Béthel (5). » — « Car, comme ils assiégeaient la ville qui auparavant était appelée Luza (6). »

Les amandiers sauvages abondent au mont Carmel.

ANIS. — *La dîme.*

Nous ne connaissons l'anis des Hébreux que par le passage suivant du Nouveau Testament : « Malheur à vous, scribes et pharisiens, qui payez la dîme de la menthe, de l'anis et du cumin, et qui négligez les préceptes de la loi (7). »

L'anis est une des épices les plus anciennes. Le papyrus Ebers en fait mention. Nous en avons vu au musée de Leyde, qui avait été trouvé dans les tombeaux égyptiens. L'anis figure sur la liste des plantes agricoles des Nabathéens. Suivant Ibn Baïthar, un des traducteurs des ouvrages agronomiques nabathéens, la semence, mangée sous la constellation appropriée, constitue un préservatif contre toutes les maladies.

L'anis de la Bible est l'*Anethum graveolens* L., abondant sur le pourtour de la Méditerranée.

Suivant le *Talmud*, l'anis était d'un usage extrêmement commun en Palestine. La plante entière servait à l'alimentation. « La semence, la plante et la fleur de l'anis sont soumis à la dîme (8). »

---

(1) Vigouroux, *Dict.*
(2) *Gen.*, XLIII, 11.
(3) *Num.*, XVII, 8.
(4) *Gen.*, XXX, 35-43.
(5) *Jos.*, XVIII, 13.
(6) *Jud.*, I, 23.
(7) Saint Math., XXII, 23.
(8) *Maasaroth*, 10, 5.

Alors que le *Deutéronome* n'ordonnait la dîme que pour les fruits du sol et pour les troupeaux, « le dixième de ton vin, de ton blé, de ton huile, et les premiers nés de ton gros bétail et de tes brebis (1) », la *Mischna* étendit cette obligation à tous les légumes. « Voici, dit-elle, la règle générale concernant les dîmes : tout ce qui peut être mangé et se conserve, tout ce que produit la terre est soumis à la dîme. »

L'origine de la dîme date d'Abraham, qui s'engagea à donner spontanément au grand-prêtre Melchissédech la dîme de tout le butin qu'il avait fait sur les quatre rois qu'il venait de vaincre (2).

Chez les Arabes tunisiens qui, de même que leurs congénères de l'Afrique du Nord, apprécient beaucoup l'anis comme condiment, la dîme, c'est l'*achour* qu'ils paient à l'Etat. L'*achour* est payable en argent; celui qui cultive avec des instruments est exonéré des neuf dixièmes.

Les propriétés carminatives de l'anis sont bien connues. Les Hébreux, assurément, devaient en constater les manifestations qui sont, comme l'on sait, du genre de l'avant-dernier soupir de Mme de Vercellis, comme le raconte Rousseau dans ses *Confessions.*

ASPALATHE

L'aspalathe est un aromate particulier, souvent cité par Pline et par les auteurs grecs pour le parfum qu'on tirait de la plante et pour l'usage qu'on en faisait comme remède. Nous le signalons, parce que l'Ecriture le mentionne dans le texte grec de *L'Ecclésiaste*. La *Vulgate* traduit ce mot par baume. « Cette plante, dit Loret (3), est mentionnée dans la plupart des recettes de parfumerie égyptienne que nous connaissons. »

Chez nous, le nom d'aspalathe est donné à un genre de plantes de la famille des Papillonacées, toutes originaires du Cap de Bonne-Espérance. Royle incline à voir dans cette plante un Myrica de l'Hindoustan. Joret (4) a identifié l'aspalathe, ou bois de rose, avec le *Convolvulus scoparius* L.; mais cette plante n'existant qu'à Tanariffe, suivant de Candolle, n'a pu être connue des anciens. Le seul point certain qu'on puisse tirer des passages de Pline et de Dioscoride, c'est que ce parfum était produit par un arbuste épineux.

Il n'existe en Orient aucune plante appartenant au genre qu'on appelle aujourd'hui aspalathe. En fait, jusqu'à présent, on n'a pas réussi à en déterminer l'espèce.

ARTICHAUT

Nous ne le citons qu'à cause du nom d'artichaut de Jérusalem, lequel n'a aucun rapport, ni avec l'artichaut, ni avec Jérusalem.

---

(1) *Deut.*, XIV, 23.
(2) *Gen.*, XIV.
(3) *Flore pharaonique*, n° 61, p. 26.
(4) P. 319.

ASTRAGALE.

« Puis, s'asseyant pour manger du pain, les frères de Joseph virent des voyageurs ismaélites qui venaient de Galaad et leurs chameaux portaient du *nekhôth*, du *tsôri* et du *lôt* (1). » *Thumiamata* des *Septante*, *aromata* et *storax* de la *Vulgate*, sont des expressions qui désignent un nom générique des parfums. E. Levesque (2) y voit une substance particulière, celle que les Arabes appellent *naka'at*, et qui est regardée généralement comme la résine ou gomme produite par plusieurs espèces d'astragales. Des cinquante espèces d'astragales qu'a identifiées Tristram, il y en a vingt qui sont particulières à la Palestine et aux pays limitrophes (Syrie, Césarée, Arménie) (3). Elles poussent à toutes les altitudes.

Le texte biblique ne dit rien de l'origine du *nekhôth* que transportaient ces marchands ismaélites, qui passèrent au puits de Dothaïn, près des fils de Jacob. On peut supposer que, venant du pays de Galaad, ils avaient pu le recueillir sur l'*Acacia gummifera* W. et l'*A. Roussaeanus*, Légumineuses très abondantes dans ce pays du nord-est de la Palestine, à moins qu'ils ne l'aient reçu par le commerce de contrées plus éloignées.

Le *nekhôth* (4) figure parmi les présents que Jacob envoya en Egypte à son fils Joseph.

LE BAUME.

Urbs, la Ville ! C'est le nom qu'à l'époque de leur gloire, les Latins donnaient à Rome, la ville des villes. Les Américains du sud appellent le maté la *yerba*, l'herbe des herbes, l'herbe par excellence. Pour les enfants d'Abraham, il n'y avait qu'un baume, le Baume, le *tzôri*. Le mot hébreu *bôsêm* (ou *bêsêm*) a la même racine que le mot français baume, le grec *balsamon*, le latin *balsamum*, l'anglais *balm*, l'allemand *balsam*, etc. Suivant Tristram (5), *bôsêm* se traduirait plutôt par *spices* (épices); Vigouroux et Glaire le traduisent dans les mêmes passages par *aromates*, aussi bien dans la recette pour la préparation de l'huile sainte (6), que dans les lignes suivantes du *Cantique :* « J'ai recueilli ma myrrhe avec mes aromates (7) »; « ses joues sont comme des parterres d'aromates (8) »; « mon bien-aimé est descendu dans son jardin, dans le parterre des aromates (9). » Il y a encore les aromates que la reine de Saba apporta à Salomon (10).

---

(1) *Gen.*, XXXVII, 25.
(2) Vigouroux, *Dict.*
(3) Flückiger et Hanbury.
(4) *Gen.*, XLIII, 11.
(5) P. 336.
(6) *Ex.*, XXX, 23.
(7) *Cant.*, V, 1.
(8) *Id.*, V, 13.
(9) *Id.*, VI, 1.
(10) *Rois*, X, 2.

Tzôri est un terme tout à fait distinct; il a la signification nette du mot baume, tel que nous l'entendons. C'est le *tzôri* que les marchands ismaélites transportaient de Galaad en Egypte (1); c'est le *tzôri* que réclamait Jérémie (2). Le mot *tzôri* n'était pas restreint peut-être au baume lui-même, mais était appliqué indistinctement aux préparations dans lesquelles il entrait, et auxquelles on attribuait, à divers degrés, des propriétés curatives (3).

Il y a trois arbres producteurs de baume, l'arbre à mastic, *Pistachia lentiscus* L., le *Balanites ægyptiaca* de A.-R. Delile, ou moderne baume de Giléad, le *Balsamodendron opobalsamum* de Kunth, le vrai baume de Giléad des botanistes.

L'arbre à mastic est commun dans toute la contrée, excepté dans les plaines de la vallée du Jourdain. Théophraste en parle dans son *Histoire des plantes*. Il est cité par Dioscoride, Pline et Avicenne. Il a fait l'objet d'un monopole au moyen âge, sous les empereurs de Grèce (4). La Bible ne cite son nom qu'une fois, dans l'histoire de Suzanne. L'usage que les Hébreux ont pu faire de sa résine n'a donné lieu qu'à des suppositions. Pour les deux autres, les données abondent. On n'a qu'à consulter exégètes et naturalistes.

Le *Balanites ægyptiaca* de A.-R. Delile est un arbuste toujours vert, muni d'épines robustes de 0m 04 à 0m 05, à petites feuilles coriaces, à peine plus grandes que celles du buis. Il croît en Arabie, dans les déserts de l'Egypte supérieure, en Nubie, en Abyssinie. En Terre sainte, son domaine est limité aux plaines brûlantes qui bordent la mer Morte. Thomson l'a trouvé en plein développement dans la plaine de Jéricho, dans celle de Sittim ou Moab à l'est du Jourdain, et dans l'oasis de Ghor-es-Safieh à la pointe sud-ouest de la mer Morte, mais nulle part ailleurs.

Le fruit du balanite s'appelle « myrobolan d'Egypte », ou « datte du désert » (5). Il a presque la forme et la figure d'une datte. Sa chair, qui est d'abord âcre, astringente, très amère et purgative, devient douce et mangeable en mûrissant. D'un vert sombre d'abord, le fruit prend à la maturité une couleur brun orange. On fait de sa pulpe une boisson fermentée.

Du noyau de ce fruit, les Bédouins, près de Jéricho, tirent une huile à laquelle ils donnent le nom de *zaqqûm*, huile odorante, fort agréable, de la couleur de l'huile d'amande douce, plus consistante que cette dernière. Ils la tiennent en grande estime et en font usage pour guérir blessures et contusions. Ils la vendent aux pèlerins comme baume universel, sous le nom de baume de Giléad. Pour obtenir ce baume, les indigènes pilent les noyaux dans un mortier, puis les mettent dans l'eau bouillante sur laquelle l'huile surnage. Nous avons tout lieu de croire que ce procédé n'a pas dû être modifié depuis les Hébreux.

---

(1) *Gen.*, XXXVII, 25.
(2) *Jér.*, VIII, 22.
(3) Tristram, p. 336.
(4) Flück. et Hanb., p. 143.
(5) Guibourt, t. III, p. 287.

Suivant F. Hœffer (1) et l'abbé G. Martin (2), les Arabes tireraient le *zaqqûm* du chalef (*Ælæagnus angustifolius* L.), appelé encore olivier de Bohême, arbre du paradis, plante d'ornement que, dans le Midi, on cultive surtout dans les bosquets. Le fruit du chalef ressemble à une grosse olive. C'est un cousin germain de l'argousier (*Hippophæ rhamnoides* L.), arbuste épineux de la même famille des Eléagnées et qu'on trouve sur le bord des eaux et dans les lieux sablonneux. Les oiseaux mangent volontiers ses baies acidules et astringentes, qui sont utilisées comme condiment dans certains pays. En Finlande (3), on s'en sert pour assaisonner le poisson.

Le vrai baumier est le *Balsamodendron opobalsamum* Kunth. Il portait chez les Grecs le nom de *balsamon*, et les trois substances qu'il fournit ont été nommées *opobalsamum*, *carpobalsamum* et *xylobalsamum*, selon qu'elles provenaient du suc, du fruit ou du bois du baumier (4).

Pour le distinguer des nombreux baumes que nous a valus la découverte de l'Amérique (baumes du Canada, de copahu, du Pérou, de Tolu, etc.), on lui a donné le nom de baume de Judée, de la Mecque, de Galaad, du Caire, de Constantinople, etc., selon les différentes villes ou contrées qui le livraient au commerce.

Abdallatif, médecin arabe qui a vécu de 1161 à 1231, né et mort à Bagdad, avait su obtenir du sultan Saladin les moyens nécessaires pour parcourir fructueusement l'Egypte. Dans sa relation de ce pays (5), il donne de longs détails sur la manière de recueillir le baume. L'opération avait lieu en juin, juillet et août. Après avoir arraché à l'arbre toutes ses feuilles, on faisait des incisions au tronc au moyen d'un fragment de verre ou de pierre, en évitant d'attaquer le bois. On recueillait le suc dans des vases que l'on enfouissait en terre pendant les chaleurs, puis on les retirait pour les exposer aux rayons du soleil. Il surnageait alors une huile que l'on séparait des parties étrangères, opération souvent renouvelée jusqu'à la pureté parfaite. C'était alors le vrai baume, le pur, ne formant que la dixième partie de la quantité totale produite par un arbre. L'ensemble des baumiers ne rendait annuellement que vingt-cinq litres de baume.

Originaire des régions tropicales, le baumier est difficile à cultiver (6), et il a successivement disparu des différentes contrées qui l'ont anciennement possédé. Il n'y en avait plus en Terre sainte du temps d'Abdallatif. Les derniers baumiers connus se trouvent dans les environs de la Mecque et de Médine. Et pourtant, la culture de cet arbre, dont, suivant la tradition, le premier plant avait été apporté à Salomon par la reine de Saba, avait pris une extension des plus importantes. Les jardins des baumiers de Jéricho et d'Engaddi mesuraient le premier cinq hectares, le second un peu moins.

---

(1) *Hist. de la botanique.*

(2) *Evang. du dimanche.*

(3) Le Maout et Decaisne, *Flore élémentaire.*

(4) Guibourt.

(5) Traduit par Sylvestre de Sacy, Paris, 1810, p. 20, 21. — Traduction bien supérieure à celles de White et de Wahl, et estimée surtout à cause des nombreuses notes botaniques et zoologiques qui l'accompagnent. (D. *Biogr. gén.* : Abdallatif.)

(6) Guibourt.

Après la ruine de Jérusalem, les Romains s'étaient réservé la récolte de ce baume si précieux. Ils lui firent produire bien davantage que n'en retiraient les Hébreux. Ils le tenaient en telle estime que, à deux reprises, sous Pompée (65 av. J.-C.) et sous Vespasien, le baume de Jéricho eut à Rome les honneurs du triomphe.

Au cours de leurs guerres avec les Romains, les Juifs ont complètement détruit ces beaux jardins et, aujourd'hui, il ne reste plus trace de baumiers dans ce pays qui était pour lui un pays de prédilection, de cet arbre merveilleux dont Cléopâtre obtint quelques plants pour son jardin d'Héliopolis, où ils se développaient sous la surveillance d'une garde impériale spéciale. C'est en vain que Thomson (1) en rechercha des traces dans la plaine de Jéricho.

De nos jours, en Arabie, on fait bouillir les feuilles et les rameaux d'un baumier, l'*Amyris opobalsamum* L. La première huile qui surnage est la meilleure (2). La deuxième est mise dans le commerce. C'est le baume de la Mecque, qui nous arrive d'Arabie sous forme d'un liquide épais, terne, qui se solidifie avec le temps et rappelle l'odeur du romarin. Sa saveur est amère, balsamique et légèrement astringente. Il a cela de particulier que, lorsqu'on le frotte sur la main, il mousse à l'instar du savon.

« Les femmes de l'Orient (3) lui accordent la qualité de rendre le teint uni, clair, et d'éloigner les traces de l'âge. En Turquie et en Egypte, on le recherche comme capable d'éloigner les venins, l'air pestilentiel, la peste même. En outre, on lui accorde la propriété de guérir la stérilité. »

Les propriétés médicinales du *tzôri* (le baume, la résine) étaient remarquables. On s'en servait plus particulièrement pour guérir les plaies et les blessures. « Est-ce qu'il n'y a point de résine en Galaad? s'écrie Jérémie (4); ou n'y a-t-il pas là de médecin? » Son efficacité était grande, puisqu'il pouvait peut-être guérir Babylone dans sa chute. « Babylone est tombée subitement... ; prenez de la résine pour sa douleur, afin de voir si elle guérira (5). » Ses belles propriétés curatives ne sauraient guérir les blessures de l'Egypte. « Monte à Galaad, dit encore Jérémie dans ses prophéties contre l'Egypte, et prends de la résine, vierge folle de l'Egypte. Vainement tu multiplies les remèdes ; il n'y a pas de guérison pour toi (6). »

BLÉ

Aussi haut qu'on remonte dans l'histoire de l'humanité, on trouve le froment à la base de l'alimentation. Certaines traditions grecques racontent qu'avant l'usage du blé, les hommes se nourrissaient de faînes, le fruit du hêtre, dont le nom botanique, *Fagus*, serait dérivé du mot grec *phageïn*,

(1) P. 338.
(2) Vigouroux, *Dict.*
(3) Mérat et Lens, *Dict.*
(4) *Jér.*, VIII, 22.
(5) *Id.*, LI, 8.
(6) *Id.*, XLVI, 11.

manger (1). Le blé, avec l'épeautre, qui ne diffère du premier que par ses épis comprimés sur deux faces, sont originaires de Perse et de Chaldée où ils poussent spontanément.

Dagan est le nom le plus fréquemment cité dans l'Ancien Testament pour le froment. Il est appelé *kamah*, quand il est encore sur pied; *bar*, quand il est battu, vanné, conservé dans le grenier, prêt à être vendu ou employé; *schibbolah*, quand il est en épi.

Les Hébreux battaient les épis sur une aire établie au milieu des champs. C'était une surface découverte, aplanie, ronde. Pour battre le blé, on avait recours, comme pour les légumes secs et les petits grains, au fléau ou au bâton, ou bien aux bœufs et aux chevaux qui foulaient aux pieds le blé disposé en cercle, ou bien encore à des machines en bois chargées de pierres et traînées par des bœufs (2).

De tous temps, le blé a été abondant en Judée. C'était le grenier où s'approvisionnait Tyr. Salomon « donne deux mille cors (3) de froment et vingt cors d'huile » aux ouvriers qui doivent couper le bois (4) destiné à la construction du Temple. Les *Paralipomènes*, en parlant des richesses d'Ezéchias, citent son magasin de blé (5).

« Il paraît qu'avant de réduire le froment en farine, on le faisait griller; quelques passages des anciens tendent à le prouver. Des dépôts de blé, découverts dans certains monuments antiques, semblent également confirmer cette idée (6). » Plusieurs passages de la Bible ont trait au grain grillé. « Mais si tu offres au Seigneur un présent de tes premières graines des épis encore verts, tu les rôtiras au feu et tu les briseras à la manière du froment (7). » Ainsi préparés, les grains étaient mangés selon les prescriptions, ou bien on les écrasait et on les faisait cuire avec de la viande (8).

Quand la fiancée était vierge, on distribuait du grain grillé aux invités, usage dont on ne connaît pas bien la signification (9). Comme mets, les plus pauvres se contentaient de pain et de vinaigre, de lait et de grains grillés (10).

Il n'était permis de manger du grain qu'à partir du moment où la moisson était déclarée ouverte. Au cours de la moisson, la part du pauvre était réservée. « Lorsque tu moissonneras les blés de la terre, tu ne couperas point jusqu'au sol et tu ne ramasseras point les épis restants (11)... Mais vous les laisserez pour les pauvres et les étrangers. C'est moi qui suis le Seigneur votre Dieu (12). » La fraîche et gracieuse idylle du livre de Ruth

(1) Fr. Hamilton, p. 22.
(2) Van Lennep, *Bible lands*, t. I, p. 82.
(3) 2.000 cors, c'est-à-dire 11.600 hectolitres.
(4) *II Paralip.*, II, 10. — *III Rois*, V, 11.
(5) *Id.*, XXXII, 28.
(6) Pourchet, vol. I, p. 124.
(7) *Lév.*, II, 14.
(8) Joret, p. 401.
(9) Abbé Trochon, p. 367.
(10) *Id.*, p. 428.
(11) *Lév.*, XIX, 9.
(12) *Id.*, XXIII, 22.

nous montre son héroïne recueillant les épis derrière les moissonneurs, dans le champ de Booz, le puissant et riche parent de Noémi (1).

Il y avait, outre les Juifs pauvres, une autre catégorie de glaneurs des plus curieuses. C'étaient les fourmis glaneuses, très communes en Syrie. Elles sont d'une taille considérable et d'une couleur entièrement noire. Elles s'occupent activement (2) à chercher les grains de blé tombés sur le sol et à les rentrer dans leurs greniers souterrains, très vastes, très profonds, formant plusieurs étages réunis par des galeries superposées les unes aux autres. Dans ces excavations, on trouve une quantité de blé souvent considérable. Lorsque la moisson n'est pas abondante, les indigènes ont toujours la ressource d'aller reprendre à ces laborieux insectes les provisions qu'ils ont faites pour la saison d'hiver.

La Palestine a été de tous temps un pays d'exportation de céréales. Du temps de Salomon, elle en alimentait la Phénicie. Aujourd'hui encore, en attendant la pénétration du rail, de longues files de chameaux apportent à la côte les blés du Hauran et des anciens pays de Moab et d'Ammon.

BDELLIUM

C'est une des gommes-résines les plus anciennement connues. Elle l'était également des Hébreux qui l'appelaient *bedôlah*. Mais nous ne connaissons aucun texte qui nous indique l'usage qu'ils pouvaient en faire. Le docteur Birdwood attribue le *bedôlah* au bdellium de l'Inde, *Balsamondendron mukul* March., de la famille des Térébinthacées. C'est un cousin germain de la myrrhe, avec laquelle il a beaucoup de ressemblance. En Perse également, on l'appelle *mukul*. « C'est là aussi (au pays d'Hévilath) que se trouve le bdellium et la pierre d'onyx (3). » Et plus loin : « Or la manne était comme la graine du coriandre, de la couleur du bdellium (4). »

CAPRIER

Les câpriers, dont les groupes remarquables dans le creux aride des rochers, font l'admiration de Myriam Harry, « ces câpriers sauvages qui se ramifient comme de gigantesques araignées, ces câpriers aux pétales blancs avec la chevelure rouge de leurs étamines hérissées (5) », sont abondants dans la vallée du Sinaï, dans la vallée du Cédron, sur les murailles de Jérusalem, dans les ruines et les déserts sableux. Le câprier, *Capparis spinosa* L., de la famille des Capparidées, *el asaf* des Arabes, est une des plus belles plantes et des plus charmantes de Palestine et d'Arabie (6). Les

(1) Ruth, II, 2, 3.
(2) Lortet, vol. II, p. 176.
(3) *Gen.*, II, 12.
(4) *Num.*, XI, 7.
(5) *La petite fille de Jérusalem.*
(6) Fr. Hamilton.

câpres, ce condiment si connu, sont les boutons de fleurs non épanouies confits dans du vinaigre.

Le câprier passait dans l'antiquité pour avoir des propriétés curatives, surtout dans les affections de la peau (1).

Les fruits qui, dès que la fleur se fane, se retournent en bas vers la terre au bout de leurs très longs pédoncules, sont comestibles en Arabie. Les feuilles, dit Forskall (2), dont les Arabes boivent la décoction, lorsque les fruits manquent, leur servent contre l'odontalgie et les douleurs de tête, appliquées sur le lieu douloureux. Nos Arabes du nord de l'Afrique administrent la décoction de câpres à l'intérieur, contre la sciatique.

On est en droit de supposer que ces usages étaient connus des Hébreux, quoique aucun texte ne nous permet de l'affirmer. La seule citation que la Bible fait du câprier se trouve dans *L'Ecclésiaste :*

« L'amandier fleurira,
La sauterelle engraissera,
Le câprier se dissipera (3). »

CAROUBES

Le mot hébreu *kerûb* signifie corne. De même, le mot grec *keratia*. Du premier dérive le nom français de caroube, et du second le nom botanique *Ceratonia siliqua* L., famille des Légumineuses.

La caroube affecte, en effet, la forme d'une corne. Le caroubier pousse abondamment sur le pourtour de la Méditerranée. Dans ces pays, il contribue, vert, à l'alimentation du bétail. Les Hébreux en nourrissaient les pourceaux. Chargé de veiller sur un troupeau d'animaux considérés comme impurs, l'enfant prodigue déplorait de ne pouvoir se rassasier des caroubes qu'on donnait en pâture au vil bétail. Lui-même n'avait pas le droit de procéder à la distribution des caroubes : son métier de gardien des pourceaux était considéré comme méprisable, et également impur. D'autres mercenaires remplissaient cet office et nul ne s'occupait du malheureux gardien (4).

Dans les vallées qui viennent déboucher sur la plaine de Saint-Jean-d'Acre, Tristram a trouvé de très grands caroubiers, sous lesquels on amenait les animaux pour y paître les gousses tombées.

Les Arabes font cuire les caroubes vertes. Dans certaines régions, les caroubes sèches entrent dans la composition des espèces pectorales auxquelles elles communiquent leur goût sucré et leur arome particulier, qualités qui font apprécier des enfants ces gousses que les Allemands appellent *Johannisbrod*, pain de saint Jean. D'après une tradition des chrétiens d'Orient, elles auraient servi de nourriture à saint Jean dans le désert.

Les propriétés édulcorantes des caroubes sont dues à la quantité de sucre

(1) F. Hœffer.
(2) *Flor. Ægypt.*, p. 99.
(3) *Eccl.*, XII, 5.
(4) Vigouroux, *Dict.*

qu'elles contiennent. Les Arabes en font un vin et une limonade fort estimés. On les utilise aussi comme succédané du café après torréfaction (1).

Suivant Avicenne, le *charrûb* avait la propriété d'adoucir le sel et les eaux amères. Sprengel considérait le caroubier comme étant celui dont se servait Moïse pour adoucir les eaux amères de Marah.

La caroube figure, sous le nom de *cherrûb*, sur la liste des plantes agricoles des Nabathéens.

Le bois du caroubier était très employé dans l'ébénisterie (2).

Suivant Robertson Smith (3), le caroubier est considéré comme démoniaque.

On vénère dans la ville de Tarse, en Cilicie, ancienne province romaine dont Cicéron, entre autres, fut gouverneur, un caroubier qui aurait été planté par saint Paul, originaire de cette ville, et que les *Actes des apôtres* appellent Paul le Tarsiste (4).

CASSE AROMATIQUE

Cette casse n'a rien de commun avec le produit laxatif, quelque peu tombé en désuétude aujourd'hui, mais que connaissaient bien nos prédécesseurs, et qui provient du *Cassia fistula* L., le canéficier. La casse aromatique, le *quiddâh* des Hébreux, est produit par le *Laurus cassia* L., suivant les uns, par le *Laurus Malabathrum* L., suivant Bergius et Guibourt. La mention du *quiddâh* dans l'*Exode* nous reporte aux temps les plus reculés du commerce des Egyptiens avec l'extrême-orient. C'est là qu'allaient le chercher les caravanes, surtout sur la côte de Malabar, où on le recueillait abondamment, jusqu'à l'époque où les Hollandais en détruisirent les plantations pour donner plus de prix à la cannelle de Ceylan (5). C'était un des articles de commerce portés sur le marché de Tyr (6).

La casse aujourd'hui vient surtout de Chine. Mon vénéré maître Flückiger en attribue l'origine au *Cassia lignea* Blackw. (7). C'est une simple variété de la cannelle de Ceylan; mais elle n'a pas l'odeur suave de cette dernière et sa saveur est quelque peu brûlante. D'après Galien, la cannelle de Ceylan peut être remplacée par la casse aromatique, à condition d'employer le double du poids de cette dernière (8).

La casse entre dans la composition de l'huile sainte destinée aux onctions. « Le Seigneur parlant à Moïse, disant : Prends des aromates, 500 sicles de myrrhe première et choisie, et la moitié moins de cinnamone, c'est-à-dire 250 sicles, et pareillement 250 sicles de canne; 500 sicles de casse au poids du sanctuaire et une mesure de hin d'huile d'olive; et tu feras de l'huile sainte d'onction, essence composée selon l'art du parfumeur (9). »

---

(1) Planchon et Collin, *Les drogues simples d'origine végétale.*
(2) Joret, p. 420.
(3) *Religion des sémites*, 1899, p. 147.
(4) *Le Temps*, 26 août 1920.
(5) Vigouroux, *Dict.*
(6) *Ezéch.*, XXVII, 19.
(7) Ce nom répond actuellement à plusieurs espèces de Cinnamomum.
(8) Flückiger et Hanbury.
(9) *Ezéch.*, XXX, 23-25.

CÉDRATIER

Originaire de Perse ou de Médie, cet arbre, répandu dans l'ancienne Egypte, était nécessairement connu du temps de Moïse qui, au nom de Dieu, prescrivit la manière dont les Hébreux devront célébrer la fête des Tabernacles. « Au premier jour de la fête, vous prendrez des fruits de l'arbre *hâdâr*, des frondes de palmier, des rameaux d'un arbre au feuillage épais et des saules du torrent, et vous vous réjouirez devant le Seigneur votre Dieu (1). »

Ce faisceau de branches vertes s'appelle le *loulab,* et l'arbre *hâdâr* est le cédratier. Le fruit était représenté sur certaines monnaies au temps des Macchabées. On y voyait tantôt deux cédrats pendant de chaque côté du *loulab,* tantôt un fruit seulement entre deux faisceaux (2). Ces particularités justifient le nom de citron des Juifs qui a été donné au cédrat.

Le cédrat est le fruit du *Citrus cedra* R., de la famille des Aurantiacées. Il est toujours plus volumineux que le citron et son poids peut atteindre quinze kilos. Il est plus long que large et sa surface est toute bosselée. La partie intérieure de l'écorce forme une couche épaisse, charnue, tendre, d'une saveur agréable, dont on fait des confitures.

CÈDRE

« Voilà qu'Assur était comme le cèdre sur le Liban, beau en ses branches, abondant en feuillage, et d'une hauteur très élevée, et entre les rameaux touffus montait sa cime (3). » C'est bien ainsi que notre imagination se représente cet emblème de la force, de la puissance et de la longévité. Dans leur langage imagé, les poètes et les écrivains hébreux citent, dans de nombreux passages, sa grandeur et sa majesté, auxquelles ils comparent la croissance constante de l'homme juste (4). « Il (le bien-aimé) est distingué comme un cèdre (5) ». Son nom vient, du reste, de l'arabe *kedroun,* qui signifie puissance.

Ce monarque des forêts est aux plantes ce que le lion est aux animaux. De toutes les présomptions la plus outrageante est celle de l'alliance que le chardon propose au cèdre (6).

La première mention du cèdre est faite par le *Lévitique* (7), où il est décrit parmi les substances employées pour la purification des lépreux et de leurs habitations. Mais des interprètes autorisés (8) pensent qu'il s'agit de genièvre.

(1) *Lev.*, XXIII, 40.
(2) F.-W. Madden, *Coins of the Jews*, 1881, p. 72.
(3) *Ezéch.*, XXXI, 3.
(4) *Is.*, II, 13 ; XVI, 13 ; XXXV, 2. — *Amos*, II, 9. — *Ezéch.*, XVII, 3 ; XXXI, 6.
(5) *Cant.*, V, 15.
(6) *II Rois*, XIV, 9.
(7) *Lév.*, XIV, 6.
(8) Vigouroux, *Dict.*

La grande réputation de cet arbre se rattache surtout à la construction du temple de Jérusalem. « Salomon envoya aussi vers Hiram, roi de Tyr, disant : Comme vous avez agi avec David, mon père, et comme vous lui avez envoyé des bois de cèdre pour bâtir une maison dans laquelle il a habité, ainsi faites avec moi, afin que je bâtisse une maison au nom du Seigneur mon Dieu (1). » Et plus loin (2) : « Après cela, aux ouvriers qui doivent couper le bois, à vos serviteurs, je donnerai pour leur nourriture vingt mille cors de blé, autant de mesures d'orge ; vingt mille métrètes de vin, et de plus, vingt mille mesures d'huile (3). » Ces bois du Liban furent conduits par mer à Joppé par les soins de Hiram, et de là par terre à Jérusalem (4).

Le palais que Salomon fit construire à Jérusalem s'appelait « maison de la forêt du Liban », à cause de ses colonnades en bois de cèdre.

Il arrive parfois à la science ou à la logique, de démolir de vieilles traditions. Ainsi, selon Guibourt (5), le cèdre, du moins son bois, serait loin de mériter sa réputation ; il est léger, d'un brun roussâtre, sujet à se fendre par dessication. Il est possible qu'on ait pris pour du cèdre les bois de mélèze, de cyprès ou de genévrier qui sont, en effet, plus beaux, plus aromatiques, et beaucoup plus durables. On ne s'explique pas, dit de son côté Hamilton (6), qu'un bois aussi tendre et d'une qualité aussi médiocre ait été si recherché pour les travaux de construction. Des botanistes modernes, ajoute-t-il, ont suggéré que le cèdre de la Bible serait le *Cedrus deodora* Roseb., qui fournit un bois excellent et qui aurait été abondant autrefois dans l'Asie tempérée. La grande exploitation qui fut faite de cet arbre aurait fini par le détruire complètement partout.

Les travaux des linguistes et des historiens, appuyant les hypothèses des botanistes, tendent également à prouver qu'il ne s'agissait pas de bois de cèdre du Liban, ou du moins de ce bois exclusivement, mais surtout de tant d'autres bois de résineux divers que les anciens confondaient sous le nom générique de bois de cèdre.

Le cèdre (*Larix Cedrus* Mill., *Abies Cedrus* Poir., *Cedrus Libani* Barr.) s'appelle en hébreu *éréz*. L'arabe vulgaire le nomme *arz*. Les deux termes s'appliquent à tous les Conifères en général ; mais, dans la Bible, il désigne plus particulièrement le cèdre du Liban.

D'après le docteur Hooker, certains cèdres auraient près de deux mille cinq cents ans d'âge. Le plus grand tronc que Fraas trouva au Liban (7) avait 13m 80 de circonférence.

Le suc résineux du cèdre entrait dans la composition de la *cedria*, sorte de goudron qu'employaient les Egyptiens pour embaumer leurs momies. Le

---

(1) *II Par.*, II, 2.

(2) *Id.*, II, 10.

(3) 20.000 cors, c'est-à-dire 116.000 hectolitres. Le métrète, en hébreu *bath*, contient 38 litres 88.

(4) *II Par.*, II, 16.

(5) Guibourt, vol. II, p. 249.

(6) Hamilton, p. 19.

(7) Fraas, *Drei monate im Libanon*, 1876, p. 34.

bois sert aujourd'hui à la préparation, entre autres usages, de pastilles fumantes qu'utilisent les Orientaux pour parfumer leurs appartements (1).

Le mot Liban vient de l'hébreu *Lebânôn*, dont la racine *lâban* signifie « être blanc ». La chaîne du Liban est la chaîne du Mont Blanc de la Syrie antérieure ; ses sommets sont couverts de neige une partie de l'année. Robinson (2) prétend que ce nom lui vient de l'aspect blanchâtre que présente la masse de ses rochers.

CHARDON, BUGRANE, ÉPINES, RONCES, ORTIE, JUJUBIER

Il y a dans la Bible au moins dix-huit mots hébreux pour désigner épines, ronces et autres mauvaises herbes. Ils font partie du vocabulaire des menaces et malédictions que les prophètes adressent au peuple idolâtre. Il en est un, le *hârûl*, dont la consonnance seule a quelque chose de terrifiant. Le champ du paresseux sera couvert de *hârûllim* (3). « Moab comme Sodome, et les fils d'Ammon comme Gomorrhe ; ils auront des épines sèches (*hârûl*) et des monceaux de sel, et un désert pour toujours (4). »

Le *hârûl* désigne une plante épineuse que les botanistes attribuent à diverses espèces d'*Ononis*. Un représentant de cette Papilionacée, très répandu chez nous, est l'arête-bœuf, ou bugrane (*Ononis spinosa* L.). On en trouve de nombreuses espèces dans les régions méditerranéennes.

Gédéon fit fustiger les habitants de Soccoth avec des fouets d'épines et de ronces (5). Les ronces de Palestine appartiennent toutes, comme les nôtres, à la série des *Rubus ;* elles y sont également nombreuses et abondantes : *R. tomentosus* Weih. et Ness., *R. collinus* D. C., *R. discolor* Weih. et Ness., etc.

L'ortie aussi est citée dans la description du champ du paresseux.

Le *dardar* est attribué aux espèces épineuses de centaurée. Nous en avons une espèce chez nous, la centaurée chausse-trappe (*Centaurea calcitrapa* L.). Dans les pays qu'habitait le peuple juif (plaine de Moab, Galilée, mer Morte) on trouve, outre le *C. calcitrapa* L., les *C. pallescens* L., *C. arenosa* Boiss., *C. sinaïca* L., *C. procurrens* Sieb. Le *C. Verutum* L. est muni d'épines formidables, d'un pouce et demi ; souvent, pour permettre le passage des chevaux il est nécessaire, au préalable, d'abattre ces épines à coup de bâton (6).

Dardar est mentionné deux fois dans le texte hébreu, associé chaque fois à *qôs*. « La terre te produira le *qôs* et le *dardar* », dit la *Genèse* (7), au sujet de la malédiction portée contre la terre à cause du péché d'Adam. « Le *qôs* et le *dardar* monteront sur les autels », dit Osée (8), à propos de la destruction des autels idolâtriques d'Israël.

---

(1) Hamilton, p. 20.
(2) Robinson, *Physical geography of the Holy Land*, p. 309.
(3) *Prov.*, XXIV, 31.
(4) *Soph.* II, 9.
(5) *Juges*, VIII, 7, 18.
(6) *Nat. Hist.*
(7) *Gen.*, III, 18.
(8) *Os.*, X, 8.

Le *hêdèq* est un arbrisseau, dont la tige est couverte d'aiguillons, répandu en Palestine autour de Jéricho et sur les bords de la mer Morte. *Hêdèq* a été traduit par « morelle », le *Solanum hierochontinum* de Duval, et encore le *S. coagulans* de Forskal. La Bible le cite également au sujet du champ du paresseux. Michée, après avoir remarqué que les hommes de bien ont pour ainsi dire disparu du pays de Juda, ajoute : « Celui qui est le meilleur d'entre eux est comme un *hêdèq* (1). » Sa fleur ressemble à celle de la pomme de terre.

Le « lyciet », *Lycium Europaeum* L., le *âtâd* des Hébreux, est un arbuste épineux aussi commun en Palestine que l'aubépine chez nous. C'est une Solanée, comme le *hèdèq*. Il est probable que, dans la traversée du désert du Sinaï, les Hébreux ont dû, pour cuire leurs aliments, suspendre leurs chaudières sur des branches arrachées aux buissons du lyciet, comme le font encore les Bédouins du désert. Du moins la pérennité des coutumes en Orient nous permet de le supposer.

Le jujubier, dont nous ne connaissons en Europe que le fruit, drupe rouge, succulente, de la forme d'une olive, et qui entre dans la composition de nos Espèces pectorales, est le grand ennemi des cultures de nos colons de l'Afrique du Nord. Le jujubier, *Zizyphus vulgaris* de Lamark, de la famille des Rhamnées, et qui, en hébreu, s'appelle *na àsûs*, est abondant dans la partie chaude de la région méditerranéenne. Nous ne le citons que parce que certains prétendent que c'est avec ses branches qu'a été tressée la couronne du Christ. Ces branches, dit Hœffer (2), se prêtaient parfaitement à former une couronne de longues et dures épines, en les entrelaçant dans un cercle de joncs. Mais des fragments de la couronne conservée à Trèves, à Bruges et à Pise, étudiés avec soin, ont été reconnus comme appartenant au *Zizyphus Spina Christi* L. D'autres auteurs y voyaient le *Paliurus aculeatus* Lam., autre Rhamnée. C'est avec les épines qu'ils avaient sous la main, dans les fagots qui servaient à alimenter le feu, que les soldats durent prendre les épines pour tresser la couronne, et ces épines, on est généralement d'accord sur ce point, étaient celles du *Zizyphus Spina Christi*, le *nabq* des Arabes.

Pierre Benoît, dans *L'Atlantide*, n'avait entendu que la cloche du jujubier. « Nous jouions, dit Tanit Zerga à de Saint-Avit (3), sous les jujubiers, frères du zeg-zeg, dont les épines ensanglantèrent la tête de votre prophète, et que nous appelons l'arbre du paradis, parce que c'est sous lui, a dit notre prophète à nous (4), que les élus du paradis feront leur séjour, et qui est parfois si grand qu'un cavalier ne peut, en un siècle, traverser l'ombre qu'il projette. »

Il y a, en effet, un arbuste épineux réputé saint par les Arabes ; ce n'est pas le jujubier, mais le *nabq*. « Les Arabes y accrochent de nombreuses guenilles, des loques de toutes natures. Ce sont des ex-voto. On y voit alors plus de lambeaux d'étoffes que de feuilles. La nuit les Arabes enferment

(1) *Mich.*, VII, 4.
(2) *Bot. de la Bible.*
(3) P. 268.
(4) *Coran*, Ch. LXVI, ỳ. 17.

leurs troupeaux dans des enceintes circulaires, formées par des amoncellements de branches sèches du *Zizyphus Spina Christi*, lesquelles forment des haies absolument infranchissables. On ne peut introduire la main dans un de ces buissons sans la retirer ensanglantée et sans laisser en tribut une partie de ses vêtements. Aussi un grand nombre de petits oiseaux fort intelligents ont choisi les *nabq* pour y établir leurs nids, sachant bien que ces terribles épines les mettent à l'abri des rapaces (1). »

Les Arabes abritent leurs champs de blé en plantant tout autour, aussitôt après les semailles, des branches de *nabq*.

CHÊNE

En Orient, comme chez nous, le chêne est le symbole de la force. Il n'y a pas, suivant Tristram, moins de six mots hébreux auxquels les traducteurs ont donné le sens de chêne ou bouquets de chênes. Ils ont tous la même racine, *elâh, êl, allôn; Êlôn Morêh* est le chêne de Moreh, celui qui donna son nom à la vallée où il était planté.

Pour les Hébreux, comme pour nos vieux Celtes, le chêne était l'arbre sacré par excellence. *Êlôn Moreh* était demeuré, dans le souvenir des enfants d'Israël, le premier sanctuaire consacré à Jéhovah. Ce fut la première station d'Abraham, quand il se rendit de Mésopotamie dans la terre de Chanaan. Il y a un certain nombre de chênes historiques et vénérés. Quand Rachel quitta avec Jacob la maison de Laban, elle emporta les idoles de son père, les dieux lares, que Jacob enfouit au pied du chêne de Mambré. C'est sous le chêne de Sichem que se réunit la population pour proclamer Abimélech, fils de Gédéon. Plus tard, tout Israël s'y rassembla de nouveau, après la mort de Salomon, pour proclamer roi son fils Roboam. La nourrice de Rébecca fut enterrée sous le « chêne des pleurs » à Béthel. C'est sous un chêne que Josué dressa la pierre, signe de l'alliance qu'il renouvela avec le Seigneur, après l'entrée des Hébreux dans le pays de Chanaan.

Tristram cite trois principales sortes de chênes (2) :

La plus abondante est le *Quercus pseudo-coccifera* Desf., qui couvre les collines rocheuses de la Palestine. Au mont Carmel, il occupe les neuf dixièmes de la végétation. Dans de nombreuses localités, entre autres dans la vallée au sud de Bethléem, l'aveugle destruction des forêts a laissé d'abondantes racines que les indigènes utilisent pour le chauffage.

Le *Quercus ægylops* L. ressemble beaucoup à notre chêne. Rare au sud, il est très commun dans le nord. Il est magnifique au pays de Basan. Le chêne de Basan (3) est cité par Isaïe (4). Les glands sont récoltés par les Arabes qui vendent les cupules aux teinturiers. Il s'en fait une exportation assez sérieuse.

Le *Quercus infectoria* Oliv. est moins commun. Sa feuille est blanche à la partie inférieure.

---

(1) Lortet, p. 60, 158, 175.

(2) P. 368.

(3) Contrée à l'est du lac de Galilée et dont le nom signifie « sol fertile ».

(4) *Is.*, II, 13.

Les Sémites occidentaux mangeaient les glands du chêne égylops, comme les Arabes le font encore de nos jours (1), et si les vieux Hébreux pouvaient revenir, ils nous diraient peut-être qu'ils en faisaient autant.

CINNAMOME

Ce parfum, si apprécié des Hébreux, était un produit d'importation. La Bible le nomme *qinnâmôn*. Il leur arrivait, par les caravanes, de Ceylan et de l'Inde où les indigènes l'appelaient *cacyn-nama*, bois odorant (2). Le *qinnâmôn* n'est autre que notre cannelle de Ceylan. Nous avons vu, à l'article *Casse aromatique*, dans quelle proportion il entrait dans la composition de l'huile d'onction.

Pour parfumer les appartements et les lits de repos, on se servait d'aromates de composition différente. « J'ai parfumé ma couche de myrrhe, d'aloès et de cinnamome », dit la courtisane (3). « C'est un jardin fermé que ma sœur, mon épouse... Là sont le nard, le safran, la canne et le cinnamome (4). » Ces citations montrent en quelle estime les enfants d'Israël tenaient le parfum de cinnamome. Et c'était un article de commerce très lucratif pour les Arabes, puisqu'à la chute de Babylone (5) les marchands gémirent de ne plus pouvoir vendre leurs denrées et, en particulier, le *qinnâmôn*. Le cinnamome était aussi en honneur à Carthage, puisque Salammbô en brûlait dans des perles creuses.

« Voici, raconte Hérodote (6), comment les Arabes font la récolte de la cannelle. Lorsqu'ils vont la chercher, ils se couvrent le corps entier, même le visage, excepté les yeux, de peaux de bœufs et de chèvres. La cannelle croît dans un lac peu profond. Sur ce lac, et tout alentour, il y a des bêtes ailées semblables aux chauves-souris. Ces animaux jettent des cris terribles et perçants et sont très forts. Les Arabes ont soin de les repousser et de se garantir les yeux, et avec cette précaution ils récoltent la cannelle. »

Le père de l'Histoire, sans aucun doute, malgré sa précision habituelle, s'en laissait compter parfois. Dans le cas particulier, il a considéré comme authentique le récit des marchands de cannelle et d'épices. Ces rusés marchands avaient tout intérêt à répandre ces contes pour dérouter la concurrence. Mais, pourtant, il y a du vrai en ce qui concerne les bêtes ailées. Il existe, en effet, tant aux Indes anglaises qu'aux Indes néerlandaises, pays de la cannelle de Ceylan, de nombreuses roussottes, munies d'ailes à grande envergure. Mais ces roussottes, me dit M. Charbonnel-Salles, ne méritent pas la réputation de féroce anthropophagie, puisque d'abord elles sont frugivores, et qu'ensuite, loin de manger les hommes, ce sont eux qui les mangent, comme l'indique le nom de la bête, *Pteropus edulis*, ptérope comestible.

---

(1) Joret, p. 406.
(2) Vigouroux, *Dict.*
(3) *Prov.*, VII, 17.
(4) *Cant.*, IV, 14.
(5) *Apocalypse*, XVIII, 13.
(6) Corréard, p. 76.

COLOQUINTE

« Et Elysée retourna à Galgala. Or la famine était sur la terre et il dit à un de ses serviteurs : Prends la grande marmite et fais cuire un mets pour les fils des prophètes. Et l'un d'eux sortit dans la campagne pour cueillir des herbes des champs ; et il trouva comme une vigne sauvage, et il en cueillit des coloquintes sauvages et il remplit son manteau ; et étant revenu, il les coupa par morceaux dans la marmite pour le mets ; car il ne savait ce que c'était. Il les versa ensuite de la marmite pour les serviteurs d'Elysée ; mais lorsqu'ils eurent goûté de ce mets, ils crièrent disant : La mort est dans la marmite, homme de Dieu. Et ils ne purent manger. Mais Elysée : Apportez, dit-il, de la farine. Et lorsqu'ils en eurent apporté, il la mit dans la marmite et il dit : Versez-en pour la troupe, afin qu'ils en mangent. Et il n'y eut plus aucune amertume dans la marmite (1). »

Nous citons ce passage de la Bible, le seul qui soit relatif à la coloquinte, non seulement parce qu'il est intéressant par lui-même, mais surtout à cause de l'explication scientifique du miracle d'Elysée qu'en a donnée ces temps derniers un savant américain.

Les effets désastreux de la coloquinte ont été annihilés par la poignée de farine que le prophète jeta dans la décoction. Or, des expériences toutes récentes de David-J. Macht, professeur de pharmacologie à l'Université John-Hopkins (2), ont établi qu'en effet, l'addition de farine enlevait à la coloquinte sa toxicité et son action drastique. L'expérience a été faite sur des chiens. Aux uns, ce savant administra la décoction pure de coloquinte, à d'autres la même décoction additionnée de farine. Les premiers périrent, les seconds en furent quittes pour une diarrhée.

Le mécanisme de cet antidote, dit D.-J. Macht, n'a pas trouvé encore d'explication claire. La farine, dans ce cas, peut agir comme le kaolin et autres matières inertes dans les empoisonnements par la strychnine et autres analogues. Du reste, dans certaines régions, l'emploi de la farine comme contre-poison est d'un usage courant. D'autre part, l'état colloïdal du bouillon retarde l'absorption du poison, exerce très probablement sur le tube digestif une action émolliente et protectrice. Il est possible encore que la farine agisse par ses propriétés absorbantes.

Ces coloquintes, *Citrullus Colocynthis* Schr., que les Hébreux appellent *paqq'ôt*, avaient été prises pour des concombres. Elles abondent dans la vallée du Jourdain et sur les bords de la mer Morte. Certains ont préféré voir dans le *paqq'ôt* le « concombre des prophètes », d'autres, le fruit de l'élatérium (*Momordica Elaterium* L.). Mais *paqq'ôt* ne peut s'appliquer qu'à la coloquinte. En effet, le « concombre des prophètes » est trop menu pour être pris pour des concombres ou des melons, et l'élatérium n'a point de vrilles. Aucun d'eux ne répond à la description de l'Ecriture.

---

(1) *IV Rois*, IV, 38-42.

(2) *Bulletin of the John Hopkins hospital*, fév. 1919.

« Les pommes de coloquinte (1), rondes comme des boules d'un jaune d'or, sont appendues à des petits rameaux d'un vert foncé. Les Arabes, qui les appellent des *Handal*, emploient la coque, de la grosseur d'une orange, pour puiser de l'eau et conserver le beurre, tandis que l'intérieur du fruit sert de médicament. »

Les indigènes du sud de la Tripolitaine l'emploient comme purgatif, mais préparé de la façon suivante : on enlève la pulpe du fruit et on verse du lait à sa place ; on laisse macérer toute la nuit et on absorbe le lait en se réveillant. Au besoin, on avale un peu d'huile d'olive (2).

Les faméliques indigènes qui vivent dans les régions désertiques, font évidemment flèche de tous bois, lorsqu'il s'agit de leur alimentation. Plusieurs explorateurs ont constaté que les graines de coloquinte étaient utilisées dans ce but, principalement chez les Tebbous, qui vivent dans les parties nord et est du lac Tchad, au Kanem, au Tibesti. « Nachtigall raconte que les Tebbous du Tibesti se nourrissent de graines de coloquinte après les avoir lavées avec des cendres pour leur enlever l'amertume. Ce fait, dit le capitaine Baillif, n'a pas été vérifié (3). »

Mais la confirmation de cet usage des semences de coloquinte nous est donnée encore par d'autres explorateurs. Un autre numéro des *Renseignements coloniaux* nous dit que les Tebbous, qui sont les hôtes ordinaires d'In-Ezzan (au sud-est de Rhat et de l'oasis de Djanet), vivent de graines de coloquinte qu'ils apportent de leur pays. Une reconnaissance de méharistes de la compagnie saharienne du Tidikelt, qui a visité la région en février 1914, a trouvé dans une grotte une épaisse couche formée par les restes de la décortication des graines de coloquinte.

Duveyrier, dans son ouvrage sur les Touaregs du nord, note que « les auteurs grecs et romains ont signalé comme une très grande aberration du goût l'usage que les troglodites (les Tebbous modernes) faisaient de la graine de coloquinte ». Cet usage s'est perpétué jusqu'à nos jours. Les graines de coloquinte, débarrassées de leur principe amer par l'ébullition et torréfiées, sont encore vendues aujourd'hui sous le nom de *takerba* par les Tebbous sur les marchés et recherchées comme aliment de luxe.

Actuellement, en Judée, on emploie une huile extraite des graines de coloquinte (4).

CONCOMBRE ET MELON

Ce fut un cri du cœur, ou plutôt de l'estomac, que, au milieu des privations du désert, les enfants d'Israël adressèrent à Moïse : « Nous nous souvenons des poissons que nous mangions pour rien en Egypte ; ils nous viennent à l'esprit, les concombres, les melons, les poireaux, les oignons et les aulx (5). » En Egypte et en Palestine, les concombres, en hébreu

(1) Ch. Grad, *Voyage dans l'Arabie Pétrée* (*Tour du monde*, 1891, 1re série, p. 97).
(2) Léon Provinquière, *La Tripolitaine interdite*, p. 160.
(3) *Renseignements coloniaux* (Suppl. au *Bull. du Comité de l'Afrique française*).
(4) Joret, p. 497.
(5) Joret, p. 61.

qîšsu'im, sont plus beaux, plus agréables au goût et moins indigestes que les nôtres, et, sous les rayons brûlants du soleil de ces pays, il n'y a rien de plus rafraîchissant qu'une tranche de melon (*àbattihim*).

Le concombre, *Cucumis sativus* L. et *C. chate* L., est cultivé abondamment dans la Palestine supérieure avant la récolte de l'orge et avant les dernières pluies. Dans les plaines de Génésareth, les champs de concombres sont irrigués artificiellement. Le concombre existait dans la vallée du Nil dès la XIIe dynastie (1). Comme aux temps bibliques, les propriétaires actuels en Palestine dressent, au milieu de leurs champs de concombres, des huttes de branchages qui servent d'abri au gardien. Car il s'agit de préserver les fruits contre les maraudeurs et la voracité des chacals qui en sont très friands. Après la récolte, ces abris sont abandonnés et deviennent de lamentables épaves. C'est une image dont se sert Isaïe dans ses menaces contre Jérusalem : « Et la fille de Sion sera laissée comme une cabane dans un champ de concombres (2). »

En Palestine, on mange le concombre au vinaigre ou bouilli avec des oignons. Tristram (3) a vu, dans une école de Jérusalem, servir aux élèves un dîner composé de concombres et de galette d'orge. Les Egyptiens en préparent un mets agréable. Ils percent le fruit à sa maturité (4), y broient la chair, le rebouchent ensuite sans l'ôter de sa tige ; au bout de quelques jours, on trouve la pulpe changée en boisson agréable, calmant la chaleur des viscères et celle des fièvres ardentes.

Le melon d'Egypte était et est encore la pastèque (*Citrullus vulgaris* Schrader), un cousin germain de la coloquinte. Originaire de l'Afrique tropicale, il ne pouvait manquer de pénétrer de bonne heure en Egypte (5) et bien plus tard, probablement, en Palestine, puisque la Bible est muette sur la pastèque dans ce pays. Aujourd'hui, la plaine de Saron, le Sephala et les jardins qui environnent Jaffa en produisent et en exportent d'énormes quantités (6).

Les Arabes réservent, en général, un petit coin humide pour la culture des melons (*basihk*) et des pastèques (*dellâ*).

Le melon figure sur la liste des plantes agricoles nabathéennes sous le nom de *batthieh*. Il reste connu sous ce même nom en Mésopotamie où, également, il est l'objet d'une importante culture.

Il est mentionné sur le papyrus Ebers.

CORIANDRE

« Elle (la manne) était comme un grain de coriandre (7). » « Or la manne, est-il dit d'autre part, était comme de la graine de coriandre (8). » Cette

(1) Tristram, p. 142.
(2) *Is.*, I, 8.
(3) Abbé Trochon.
(4) Forskall, p. 198.
(5) Joret, p. 59.
(6) Vigouroux, *Dict.*
(7) *Ex.*, XVI, 31.
(8) *Num.*, XI, 7.

comparaison des écrivains sacrés est celle qui devait le plus naturellement leur tomber sous le calame, puisque la graine de coriandre (en hébreu *gad*) était très connue des Hébreux. La plante, *Coriandrum sativum* L., croît spontanément dans toute la région méditerranéenne. Elle était, comme elle l'est encore, très abondante dans la vallée du Jourdain et au Sinaï. Le fruit, improprement appelé semence, de la grosseur d'un grain de poivre, a une odeur de punaise à l'état frais (1), mais qui devient aromatique et agréable par la dessication. Ces qualités lui valent sa grande réputation comme condiment dans tout l'Orient, comme épices, mêlée au pain, aux plats sucrés, et comme carminatif et stomachique.

CUMIN

L'usage du cumin, *Cuminum Cyminum* L., se perd dans la nuit des temps. Les Hébreux, comme tous les Orientaux, ont toujours été friands de mets épicés et ils appréciaient fort la saveur piquante et chaude du *kammôn*. Spontané au Turkestan, il s'est répandu par la culture dans toute la région méditerranéenne et beaucoup en Palestine.

L'identification du *kammôn* avec le cumin ne fait aucun doute. Le même nom se trouve dans la *Vulgate*, *Cyminum*; la traduction grecque des *Septante* l'appelle *Kûminon*. Le *Camoun* des Arabes se retrouve dans la plupart des autres langues sémitiques. Le papyrus Ebers le mentionne.

Le cumin est l'objet de plusieurs citations dans les saintes Ecritures. « Est-ce que... il ne sèmera pas de la nigelle, et il ne répandra pas de cumin ? » dit Isaïe. Et plus loin : « Ni la roue du chariot ne circulera sur le cumin... et on battra le cumin avec un fléau (2). » C'est encore au fléau qu'on bat le cumin en Palestine, car la graine n'est pas assez dure pour résister au poids de la roue, ni au piétinement.

On en fait une grande culture dans notre Afrique du Nord, surtout dans les terrains sablonneux du cap Bon. Les Arabes en sont friands. On en voit des paniers chez les marchands de graines et de plantes dans les souks. Ils considèrent comme aphrodisiaque un mélange de cumin, de poivre et de miel (3). Suivant Pline, les anciens le considéraient comme le meilleur remède contre les nausées.

Il n'y a pas que les Sémites pour apprécier le cumin, témoin nos fromages de Munster et de Hollande, le kümmel de Riga, nos bonnes saucisses de ménage, etc.

La dîme du cumin était expressément exigée dans le *Talmud* de Jérusalem. Il a donné son nom à un village près d'Acre.

---

(1) Du grec *koris*, punaise, et *anêr*, homme, *mari de la punaise*.

(2) *Is.*, XXVIII, 25 et 27.

(3) Vigouroux, *Dict.*

CYPRÈS

« Les poutres de nos maisons sont de cèdre, nos lambris de cyprès (1) » Avec le bois de cèdre, Hiram, roi de Tyr, avait envoyé à Salomon du bois de cyprès pour la construction du Temple, mais ce bois ne servit qu'à en recouvrir le sol de planches et à construire les montants de portes. Le cyprès, *thirzah,* dont, d'après la Bible, les Hébreux devaient faire un assez grand usage, n'était pas spontané en Palestine. Tristram ne l'y a jamais trouvé à l'état sauvage. On ne le voit guère que dans les cimetières en Terre sainte. Il est douteux, ajoute Tristram (2), qu'il s'agisse du *Cupressus sempervirens* L. Certains ont traduit par genévrier de Syrie (*Juniperus excelsa* M. B.), abondant au Liban et qui souvent est confondu avec le cyprès.

Le cyprès est abondant en Chaldée et en Arménie.

Cet arbre, dit-on, doit son nom à Kuparissos, qui est le nom mythologique d'un jeune Grec, aimé d'Apollon et changé par lui en cyprès.

ÉBÈNE

Le *Diospyros ebenum* Retz., que la Bible appelle *hobnîm,* venait des pays d'au delà des mers, importé par les marins de Tyr, « Tyr, qui habite à l'entrée de la mer, au siège du commerce des peuples pour des îles nombreuses (4) ». « Les fils de Dédem, dit encore Ezéchiel dans son chapitre sur le commerce de Tyr, t'ont donné des dents d'ivoire et de l'ébène en échange de tes marchandises (5). »

ENCENS

L'encens vrai, l'oliban, de toute antiquité a été brûlé dans les temples en l'honneur de la divinité. Les monuments égyptiens, bien avant les Hébreux, témoignent de l'ancien usage de l'encens. Cet usage, dit Guibourt (6), tire son origine de l'habitude où ont été presque tous les peuples de sacrifier des animaux, ce qui remplissait leurs temples d'émanations désagréables, souvent putrides, et nécessitait l'emploi des vapeurs aromatiques, le seul moyen qu'ils connussent d'y remédier.

L'encens brûlant seul, ou mêlé à d'autres parfums, est devenu, avec le temps, le symbole de la prière.

Les Chaldéens, raconte Hérodote (7), brûlent tous les ans, à la fête du dieu Zeus, dans le grand temple de Babylone, mille talents d'encens.

---

(1) *Cant.*, I, 16.
(2) P. 349.
(3) Le Maout et Decaisne, *Flore élémentaire*, p. 704.
(4) *Ezéch.*, XXVII, 3.
(5) *Id.*, XXVII, 15.
(6) Guibourt, vol. III, p. 521.
(7) Corréard, p. 18.

Le papyrus Ebers lui donne une place importante.

Le nom hébreu *Lebonâh* se retrouve chez les Septante (*libanos*), d'accord avec les langues sémitiques, *labuutô* en syriaque et *lobân* en arabe. La similitude du nom grec avec celui du Liban a fait supposer à quelques auteurs que les arbres à encens avaient existé en Syrie et en Palestine (1). *L'Ecclésiaste,* dans deux passages, appelle liban l'*olibau.* « Et comme le liban qui sort sans incision, j'ai rempli de vapeurs mon habitation... Comme le liban, ayez une odeur de suavité (2). » Dans le numéro du 27 décembre 1919 de *L'Illustration,* Mme Myriam Harry attribue par erreur le *liban* de ces deux passages au pays du cèdre. La similitude du nom grec avec celui du Liban a fait dire également à quelques auteurs *odeur du Liban* au lieu de *odeur de l'encens.*

« Pourquoi m'apportez-vous de l'encens de Saba », dit le Seigneur dans Jérémie (3). « La reine de Saba donna au roi des parfums en très grande quantité (4). » « Les marchands de Saba et de Réama ont négocié avec toi (Tyr) toutes sortes d'excellentes aromates (5). » Ces citations semblent faire croire que l'encens était un produit de l'Arabie. Partiellement oui, suivant Flückiger et Hanbury (6), qui lui donnent comme origine principale les régions chaudes et arides de l'Afrique orientale, voisines du cap Gardafui. Malgré les remarquables recherches de Birdwood (7), on ne connaît qu'imparfaitement les arbres producteurs d'encens. Le savant pharmacologiste Flückiger nous citait dans son cours un certain nombre d'arbres auxquels on attribuait à tort l'origine de l'encens : le *Boswellia papyrifera* Richard, arbre de Sennaar et de l'Abyssinie, qui produit une résine semblable à l'oliban, mais qu'on ne récolte pas; le *B. thurifera* Roxb.; *B. glabra* Roxb. et *B. serrata* Roxb.; un arbre des Indes producteur d'une résine odorante, employée au pays comme encens, mais qui n'est pas l'oliban. Les véritables producteurs sont le *Boswellia Carterii* Birdw. et ses trois dérivés, qui poussent surtout au pays des Somalis et sur la côte sud-est de l'Arabie.

« L'Arabie est le seul pays où on trouve l'encens, la myrrhe, la cannelle, le cinnamome, le lébanon. Les Arabes recueillent toutes ces choses avec beaucoup de peine, excepté la myrrhe. Pour récolter l'encens, ils font brûler sous les arbres qui le donnent une gomme appelée styrax, que les Phéniciens apportent aux Hellènes. Ils brûlent cette gomme pour écarter une multitude de petits serpents volants, d'espèces différentes, qui gardent ces arbres et qui ne les quitteraient pas sans cette fumée du styrax. Ce sont ces sortes de serpents qui volent par troupes vers l'Egypte. »

Bien entendu, on n'hésitait pas à payer fort cher un produit dont la récolte offrait tant de dangers. L'histoire de ces dangers, absolument fictifs, était propagée soigneusement par les Arabes qui faisaient le commerce de l'encens, afin de détourner l'attention du pays d'origine et de conserver le

---

(1) Vigouroux, *Dict.*

(2) *Ecclésiaste,* XXIV, 21; XXXIX, 18.

(3) *Jér.,* VI, 20.

(4) *III Rois,* X, 20.

(5) *Ezéch.,* XXVII, 22.

(6) *Pharmacographia,* édit. angl., p. 120.

(7) Birdwood, *On the genus Boswellia.* (Linn. trans., XXVII, p. 111, 1871).

monopole de ce commerce. Ici encore, comme nous l'avons vu pour la récolte du cinnamome, le scrupuleux et consciencieux Hérodote, auquel nous avons emprunté la citation ci-dessus (1), a été victime d'une mystification des Arabes, simples entremetteurs, dont les caravanes transportaient les marchandises dans les régions de l'Asie occidentale et en Egypte. Les Madianites, un des peuples de l'Arabie du Nord avec lequel les Hébreux se reconnaissaient un lien de parenté, étaient appelés par ces derniers les *hommes de l'encens* (2).

Le mot encens, dans toutes les langues européennes modernes, est appliqué exclusivement à l'encens proprement dit, l'encens de nos cérémonies religieuses, utilisé dans ce but à l'exclusion de tous autres aromates. Le rituel mosaïque en prescrivait l'usage dans des cas assez fréquents; mais, comme nous le verrons plus loin, il s'agissait surtout de l'encens sacré. L'encens très pur, le *lebonâh zakkâh*, était réservé pour les pains de proposition ou d'offrande, et dans les sacrifices de chair (3). Avec d'autres épices, l'oliban était conservé dans une grande salle du temple à Jérusalem. Dans le parvis d'Israël des troncs étaient placés pour recevoir les offrandes volontaires destinées au culte. L'un d'eux portait l'inscription *encens*.

Les versions autorisées de la Bible traduisent par encens le mot *lebonâh* et le mot *ketoreth*. L'encens sacré, *ketoreth sammîm*, dont l'imitation était prohibée, sous peine des châtiments les plus sévères, était composé suivant les indications que le Seigneur donna à Moïse : « Prends des aromates, du stacté, de l'onyx, du galbanum odoriférant et de l'encens le plus luisant, toutes ces choses seront de même poids... Ce sera pour vous un très saint parfum à brûler (4). » Il sera question à leur tour du stacté et du galbanum. Nous dirons ici ce qu'était l'onyx, quoiqu'il n'appartienne pas au monde végétal. L'onyx, le *sehêlêt* de la Bible, est l'opercule d'un coquillage, du genre *Strombus*, semblable à celui de la pourpre. Cet opercule est odoriférant quand on le brûle; son parfum, dit Pline, rappelle en quelque sorte l'odeur du castoreum. Ce coquillage était bien connu autrefois en Europe sous le nom de *Blatta byzantina*. Aujourd'hui encore, on l'importe à Bombay où il est brûlé avec l'encens dont il accentue l'odeur.

Les rabbins, plus tard, ajoutèrent à l'encens sacré un certain nombre d'autres substances qu'ils regardaient comme obligatoires; si bien qu'en omettant, par exemple, l'herbe qui rend la fumée de l'encens verticale, on était passible de la peine de mort (5).

L'encens sacré était prescrit pour accompagner les oblations ou sacrifices non sanglants. C'est celui qu'on devait brûler tous les jours sur l'autel du Saint des Saints. Le rituel, du reste, en précisait l'usage détaillé. Une preuve de la grande estime dont jouissait l'encens est l'offrande qu'en firent les rois mages au divin enfant.

---

(1) Corréard, p. 76.
(2) Hœffer, *Hist. nat. de la Bible.*
(3) *Lév.*, II, 16; IV, 15.
(4) *Ex.*, XXX, 34.
(5) Vigouroux, *Dict.*

Plutarque raconte que, quand Alexandre le Grand s'empara de Gaza, il prit cinq cents talents d'oliban et cent de myrrhe qu'il envoya en Macédoine. Hérodote relate que les Arabes payaient à Darius un tribut annuel de mille talents d'encens.

La veuve de Thoutmès II, dit Marius Fontanes (1), la reine Hatason, voulait connaître cette riche terre d'où les Thébains recevaient, apportés par les barques de la mer Rouge venant du sud, l'encens et autres objets précieux. On connaissait vaguement, de l'autre côté de la mer Rouge, un pays de *Pount* que le ciel favorisait. La régente fit construire une flotte de guerre de cinq grands navires qu'elle conduisit elle-même. Le débarquement des troupes se fit sans combat, et la régente en fut à ce point heureuse qu'elle arrêta l'expédition, renonçant à aller jusqu'aux extrémités, inconnues d'ailleurs, de la terre *divine* de Tonoutri. Elle trouva aux *Echelles de l'encens* une quantité de produits admirables venus de la Chaldée, de l'Inde et de l'Arabie.

En échange de leurs produits, les Egyptiens rapportèrent entre autres trente et un *sycomores à encens*, qui furent ensuite plantés dans le jardin sacré.

La désignation générale de *pays de Pount* s'appliquerait aux deux côtes de la mer Rouge.

Le souvenir de cette conquête fut immortalisé par la construction du temple de Deir-el-Bahari (2), dans la plaine de Thèbes, au fond d'un cirque naturel dominé par de hautes roches en falaises.

FIGUES

Le figuier est souvent mentionné dans les Ecritures à côté de la vigne, comme un signe de fidélité et de prospérité. Il était généralement cultivé dans les vignes et, aujourd'hui encore, on en plante aux quatre coins. L'expression « habiter sous sa vigne et sous son figuier » était devenue proverbiale. Il paraît que, contre l'ardeur du soleil d'Orient, il n'y a pas de meilleur ombrage que celui de cet arbre aux branches nombreuses à grande extension. Les passages de la Bible qui mentionnent cet arbre, le meilleur du pays, sont trop nombreux pour être cités. Dans la littérature sacrée, un fruit si connu devait nécessairement entrer dans les images, comparaisons et proverbes courants. C'est un des dons que Dieu promet à son peuple. La destruction des figuiers est un des châtiments dont Dieu menace Israël. Sa fécondité, au contraire, est un signe de la faveur divine.

Le prophète Isaïe guérit le roi Ezéchias d'un érysipèle en lui appliquant sur la figure un cataplasme de figues. Son usage médicamenteux se réduit chez nous à l'application, sur les abcès dentaires, de quartiers de figues ramollies dans du lait chaud.

D'après les commentaires, c'est avec des feuilles de figuier (*te' ênâh*), et non pas avec des feuilles de bananier, qu'Adam cacha sa nudité après le

(1) Marius Fontanes, *Hist. univers. : Les Egyptes*, p. 248 et suiv.

(2) La maison de la mer.

péché. Le bananier n'est pas mentionné dans les Ecritures, et, attachées plusieurs ensemble, les feuilles de figuier pouvaient former une ceinture suffisante.

Les différents noms que la Bible donne aux figues se rapportent, non à des variétés du fruit, mais à celui-ci suivant son degré de maturité. « Quand les dernières pluies sont passées, le figuier parfume ses fruits verts qui germent dès l'équinoxe du printemps. Ces figues de primeur se cueillent en juin. Ce sont les *bicouroth*, les *bucar* de nos Arabes. Ce sont les meilleures. Pendant que celles-ci mûrissent, les figues d'été commencent à pousser. Les Arabes les appellent *karmouss*. Elles se cueillent en août et se conservent longtemps. A la même époque, les figues d'hiver (*paguîm*) commencent à se montrer. Celles-ci ne mûrissent que fort tard dans l'automne, lorsque l'arbre a déjà perdu son feuillage. Si l'hiver n'est pas trop rigoureux, elles sont cueillies en janvier. Elles sont plus grandes que les autres, d'une forme plus ovale et de couleur violette. Pour les conserver plus longtemps, on en formait des masses compactes que les Hébreux appelaient *debelîm* (1). »

Cette prédilection des Hébreux et des Orientaux pour la figue était justifiée. Le sucre n'était pas connu encore et la figue était pour eux le manger doux par excellence. Aujourd'hui, l'Afrique du Nord, et surtout l'Asie Mineure, exportent des figues dans le monde entier.

Originaire de la Terre promise, le figuier y atteint de grandes dimensions; son tronc mesure souvent un mètre de diamètre. C'est un des rares arbres que Tristram y a trouvé à l'état sauvage. Même dans les oasis retirées de la mer Morte, il se mêle au palmier et à l'arbre à henné. A Engaddi, cramponné dans les fissures des rochers, il donne de l'ombre au vallon. Alors que, normalement, il perd ses feuilles en novembre, il y est toujours feuillu.

En Asie Mineure, les figues et les dattes sèches, avec la galette d'orge, sont les principaux pourvoyeurs des voyageurs, et en même temps les moins coûteux.

En Tunisie, surtout dans le Sahel, les Arabes se nourrissent volontiers des fruits de cactus, qu'ils appellent improprement des figues, alors qu'ils n'ont rien de ce fruit. C'est le cactus sans épines qui donne les meilleures *figues*.

FÈVES, POIS, LENTILLES

La culture de ces trois produits du sol remonte en Palestine aux temps les plus reculés. La fève (*Vicia faba* L.) s'appelle en hébreu *pôl*, en arabe *foul*, en éthiopien et en égyptien *fol*. C'est certainement un des plus anciens légumes connus. Les fèves, avec les pois et les lentilles, figurent au nombre des aliments qu'on apporta à David obligé de fuir devant son fils Absalon (2).

« Les Egyptiens ne sèment jamais de fèves dans leurs terres, et s'il en

---

(1) S. Munk, *La Palestine* (*Tour du monde*).

(2) *II Rois*, XVII, 26.

vient, ils ne les mangent ni crues ni cuites. Les prêtres n'en peuvent même pas supporter la vue ; ils s'imaginent que ce légume est impur (1). » Varron attribue cette répugnance des Egyptiens à une idée superstitieuse, se rattachant aux taches noires de ses fleurs qui imitent ce qu'ils appellent des *lettres infernales.* Cette répugnance des Egyptiens pour la fève fait attribuer par Hœffer (2) le *pôl* hébreu, ou *fol* égyptien. au pois chiche *(Cicer arietinum* L.).

Le pois chiche, également cultivé en Palestine, était vraisemblablement compris dans les diverses espèces de *zêronîm* (graines légumineuses) dont se nourrissaient David et ses compagnons à la cour de Nabuchodonosor.

Les Arabes préfèrent les fèves aux pois chiches, sauf dans le couscous : il n'y a pas de bon couscous sans pois chiche. Dans les villes arabes de Tunisie, nous avons vu des marchands de pois chiches cuits. Deux sous de cette graine, saupoudrée d'une pincée de sel, et un coup de gargoulette, voilà le repas de quantité d'Arabes.

Esaü vendit à Jacob son droit d'aînesse pour un plat de lentilles. Les lentilles entraient dans l'alimentation des Hébreux qui les appelaient *ădasîm.* Ils tenaient ce légume en haute estime, de même que les Egyptiens qui, de toute antiquité, en faisaient une grande consommation. Il ne peut y avoir aucun doute sur le sens du mot hébreu *adasîm;* les lentilles portent encore le même nom chez les Arabes de l'Afrique du Nord. C'est dans un champ de lentilles que Semma, fils d'Agé, battit les Philistins. « Et après lui venait Semma, fils d'Agé, d'Arari. Et les Philistins s'assemblèrent au poste ; car il y avait là un champ de lentilles ; et lorsque le peuple se fut enfui devant les Philistins, Semma se tint au milieu du champ et battit les Philistins (3). » « Et toi, dit Ezéchiel en parlant du siège futur de Jérusalem, prends pour toi du froment, de l'orge, des fèves, des lentilles, du millet et de la vesce, et tu t'en feras des pains. Pendant trois cent quatre-vingt-dix jours tu mangeras de cela (4). »

Notre ministère du ravitaillement a dû s'inspirer de cette prophétie pour notre pain de guerre.

---

(1) Corréard, p. 198.
(2) Fr. Hamilton.
(3) *II Rois*, XXIII, 11, 12.
(4) *Ezéch.*, IV, 9.

GALBANUM

Les origines du galbanum, disent Flückiger et Hanbury (1), sont presque aussi incertaines que celles de l'asa fœtida. L'un et l'autre sont de la même famille des Ombellifères et du genre Ferula. Le *Ferula rubricaulis* Boissier réunit le plus d'opinions quant à l'origine du galbanum qui entre dans la composition du parfum sacré (2) sous le nom de *hellenâh.*

Le galbanum est originaire de Perse. « D'après Théophraste, la férule qui fournissait le galbanum aurait cru aussi en Syrie; mais on ignore l'espèce véritable dont on le retirait. Peut-être était-ce le *Ferula Hermonis* Boiss. ou le *Ferulago Cassia* Boiss., indigènes dans ce pays (3). »

Dioscoride l'attribue à l'exsudation d'un *Narthex*, également indigène en Syrie.

Brûlé isolément, le galbanum dégage une odeur qui n'est pas des plus agréables. Selon Pline, on l'ajoutait à l'encens sacré, autant pour fixer l'odeur que pour chasser les moustiques.

GENÉVRIER

L'hébreu et l'arabe donnent le même nom au genévrier, *ăr'ar*. On trouve en Palestine le *Juniperus Oxycedrus* L., le *J. drupacea* Labill. et le *J. phœnicea* L. Tristram (4) cite le *Juniperus Sabina* L., très abondant dans les parties les plus arides et les plus rocailleuses du désert. Son aspect est sombre et rabougri; ses feuilles, pressées contre les branches noueuses, sont tondues par les chèvres sauvages accrochées aux rochers de Pétra.

Le *J. phœnicea* L. et le *J. Oxycedrus* L. abondent également au désert du Sinaï. Aussi, dit Vigouroux (5), il s'agit probablement du genévrier, quand Moïse prescrit le bois de *érèz* pour la purification des lépreux et de ceux qui ont été souillés par le contact d'un mort, pendant les quarante ans de séjour au désert (6).

Le genévrier figure au nombre des bois que Salomon demande à Hiram pour la construction du Temple (7).

L'usage des baies de genièvre comme remède et comme épices est des plus anciens. Le papyrus Ebers les mentionne. De nos jours encore, elles entrent comme condiment dans l'alimentation des Arabes.

---

(1) *Pharmacographia.*
(2) V. Cinnamome.
(3) Joret, p. 354.
(4) P. 358.
(5) *Dict. de la Bible.*
(6) *Lév.*, XIV, 4, 6. — *Num.*, XIX, 6.
(7) *II Par.*, II, 8.

GENÊT

Certains auteurs l'attribuent au *Genista Roetam*. Mais le *Retama Roetam* seul (de Boissier) répond exactement au *rôtem* des textes bibliques. Le genêt est strictement un enfant du désert. Il abonde au désert de Sinaï et près de Pétra (1), autour de la mer Morte et dans les ravins qui conduisent au Jourdain. On le trouve même dans les parties les plus stériles du Sahara. Cet arbuste, dont notre genêt d'Espagne n'est qu'une variété, est un élément qui contribue aux charmes, rares, mais intenses, des traversées du désert. En février, dit Tristram (2), à la poussée de sa fleur rose pourpre qui précède son menu feuillage, il y a peu d'arbrisseaux qui puissent rivaliser avec lui de grâce et de beauté.

Au Ouadi-Feiran, dit un autre voyageur (3), il y a un peu plus de végétation que dans les autres ouadis, où il ne pousse que des genêts dont nos chameaux, très friands de cette plante, cherchent en passant à attraper quelques brindilles. Les genêts, il faut le dire, ont une odeur très aromatique et sont d'une légèreté de ton ravissante. Ils couvrent quelquefois toute la vallée ; on dirait qu'elle est tapissée d'une couche de neige verte.

Le genêt, le *retem* des Arabes, est de toutes les plantes du désert la plus grande et la plus remarquable. Il atteint jusqu'à trois à quatre mètres de haut et offre assez d'ombrage pour offrir une halte précieuse au voyageur dans la chaleur brûlante du désert. Dans sa fuite à travers le désert, le prophète Elie se jeta par terre et s'endormit à l'ombre du *rôtem* (4).

Comme leurs ancêtres, les Madianites, qui en faisaient commerce avec l'Egypte, les Arabes font du charbon avec les racines de genêt, qui sont beaucoup plus fortes que les tiges. Ce charbon, d'excellente qualité, se consume lentement et produit une chaleur très intense. « Que te sera-t-il donné pour ta langue trompeuse ? Les flèches aiguës d'un archer vigoureux avec des charbons de genêt (5). »

En cas d'extrême nécessité, on s'en sert comme nourriture, malgré l'amertume de ses racines. Job nous représente les habitants à demi sauvages du Hauran « dont la racine de rôtem était la nourriture (6) ».

GRENADIER

Il n'y a pas l'ombre d'un doute quant à l'identification du fruit du grenadier, dont le nom hébreu *rîmmôn* se retrouve sous la même forme dans

(1) L'*Arabie Pétrée* ne signifie pas Arabie *rocheuse*. Elle doit son nom à la ville de Pétra, en Idumée, dans la vallée de l'ouadi Mouça (vallée de Moïse). (V. Introduction.)

(2) P. 360.

(3) « Excursion au Sinaï » : *Tour du monde*, 1864, p. 1.

(4) *III Rois*, XIX, 4.

(5) Ps. CXX, 4.

(6) *Job*, XXX, 4.

toutes les langues sémitiques, *rûmônô* en syriaque, *rûmmênâ* en araméen, *rummon* en arabe, *armoun* en berbère. La déesse syrienne Rimmon avait pour emblème une grenade.

La haute antiquité du grenadier en Palestine et en Asie occidentale est prouvée tant par les écrits mosaïques que par la reproduction de son fruit dans les sculptures de Persépolis et d'Assyrie (1), et les monuments de l'Egypte. La fleur, la *balauste*, se voit représentée sur des médailles phéniciennes et carthaginoises (2). Les grenades font partie de la décoration des deux chapiteaux pour les deux colonnes d'airain érigées devant le Temple. Elles ne furent pas négligées par les Chaldéens qui, après la prise de Jérusalem, les emportèrent avec les autres ornements de bronze (3). La forme gracieuse de la grenade la fit choisir pour orner l'éphode du grand-prêtre, le bas de la tunique était garni de clochettes alternant avec des grenades (4).

Le grenadier a donné son nom à plusieurs localités de la Palestine.

La grenade est un des fruits caractéristiques de la région méditerranéenne. Son nom, *Punica granatum* L., lui a été donné parce que les Romains la croyaient originaire de Carthage, d'où elle fut rapportée à l'époque des guerres puniques De Candolle met son origine en Perse.

« Le Seigneur, ton Dieu, t'introduira dans une terre bonne... dans laquelle naissent les figuiers, les grenadiers et les oliviers ; terre d'huile et de miel (5) », dit le Seigneur à Moïse, en lui parlant de la terre de Chanaan. Les Hébreux, au désert, avaient reproché à Moïse de les avoir conduits dans des lieux stériles où ne croissaient ni figuiers, ni oliviers, ni grenadiers. Mais Moïse fut récompensé de la patience dont il avait fait preuve à l'égard de son peuple, quand il lui fit voir les belles grenades, les figues, les raisins magnifiques que ses espions avaient rapportés de la vallée d'Escol (6).

« Comme est un quartier de grenade, ainsi sont tes joues (7) », dit le *Cantique* auquel, à bien des reprises, la grenade permettra de donner à ses beaux vers de la couleur et de la saveur.

Le grenadier fut très cultivé en Palestine, après leur occupation du pays par les Hébreux. Cela est prouvé par les nombreuses citations qu'en fait la Bible, tant pour son fruit et pour sa forme, pour le vin qu'on en retirait, que pour son ombrage. Il fallait, en effet, que certains de ces arbres fussent de taille respectable, tel que le grenadier de Magron, près de Gaaba, sous lequel demeurait Saül au moment d'une bataille contre les Philistins (8).

L'Orient connaissait et connaît encore le vin de grenade, cette boisson si rafraîchissante, mais d'une conservation difficile. Les Hébreux également l'appréciaient. Le *Cantique* encore nous l'apprend. « Je te conduirai dans la

---

(1) Layard, *Nineveh and its ruins*, 2e édit., II, p. 296.
(2) F. Hœffer.
(3) *Jér.*, LII, 22, 23.
(4) *Ex.*, XXVIII, 33, 34.
(5) *Deut.*, VIII, 8.
(6) *Num.*, XIII, 23.
(7) *Cant.*, IV, 3.
(8) *I Rois*, XIV, 2.

maison de ma mère et je te présenterai une coupe de vin aromatique et le suc nouveau de mes grenades (1). »

On fait également un sirop du suc de grenades, surtout chez ceux des Arabes qui sont scrupuleux observateurs des préceptes du Coran.

Dans l'antiquité, la grenade était le symbole de la fécondité, à cause probablement de l'abondance de ses pépins.

Tristram a trouvé le grenadier à l'état sauvage dans le voisinage des villes, et au bas du mont Carmel. Il en a trouvé dans les vergers deux espèces qui, quoique d'apparence identique, donnaient, les uns, des fruits doux, les autres, des fruits aigres.

HENNÉ

« Tes rejetons, dit l'époux à l'épouse, sont un jardin de délices... Là sont le cypre avec le nard (2). » Le cypre, c'est le henné, le *kôfêr*, si recherché de temps immémorial dans tout l'Orient pour la toilette du beau sexe. Le henné, *Lawsonia inermis* L., *L. alba* Lam., *L. spinosa* L., est originaire de Perse, suivant de Candolle, et s'est répandu par la culture jusqu'en Guinée. Il est très commun dans les Indes, en Egypte et en Nubie. A Engaddi, dit Tristram (3), la seule localité de la Palestine où il se trouve encore, le henné s'est perpétué depuis le temps de Salomon. Le chaud climat d'Engaddi, dit d'autre part E. Levesque (4), convenait admirablement à la culture du *kôfêr*, planté au milieu des vignes célèbres de ce pays. Ses fleurs jaunâtres, groupées en grappes, répandent une odeur très vive, et les vignes qui poussaient près de cet arbre s'imprégnaient de son parfum.

La variété des couleurs et l'odeur agréable des bouquets de henné en font une parure dont les femmes de l'Orient sont fort jalouses. Pline vante le parfum qu'on en tirait à Canope. Il était cultivé en Egypte, autant pour le parfum de ses fleurs que pour la couleur que donnaient ses feuilles (5).

Nos belles contemporaines connaissent la jolie couleur rouge-rouille que la décoction de henné donne à la chevelure. Les anciens teignaient les ongles au henné. Nos Arabes, du moins les femmes et les hommes d'une classe élevée, s'en teignent la paume de la main et la plante des pieds dans le but d'enrayer la transpiration. Cette propriété du henné est due à sa grande astringence.

Mélangé à un sel de fer, le henné donne une teinture noire superbe.

M. Le Pron (6) signale l'usage du henné en Algérie sous des formes diverses et dans un grand nombre d'affections les plus disparates, depuis les maux de tête jusqu'aux coliques et aux brûlures.

---

(1) *Cant.*, VIII, 2.
(2) *Cant.*, VIII, 3.
(3) Tristram, p. 340.
(4) Vigouroux, *Dict.*
(5) Joret, p. 52.
(6) *Union pharmaceutique*, juillet 1919, p. 201.

HERBES AMÈRES

En leur donnant ses instructions pour la sortie d'Egypte, le Seigneur dit, entre autres, à Moïse et à Aaron : « Et ils mangeront cette nuit-là les chairs rôties au feu avec des pains azymes et avec des *merôrim* (1) », c'est-à-dire des herbes amères. Ces herbes amères, qui étaient destinées à rappeler l'amertume de la servitude d'Egypte, et que les Juifs mangent avec l'agneau pascal, appartiennent toutes à la famille des Composées. Il y en a cinq sortes selon les rabbins : la laitue, l'endive, la chicorée, et deux autres non identifiées. La chicorée, c'est notre chicorée sauvage, *Cichorium intybus* L.; l'endive, *C. Endivia* L., forme améliorée par la culture d'une espèce indigène de la région méditerranéenne, le *C. divaricatum* Schousb. Notre scarolle crépue ou frisée n'est qu'une variété de l'endive.

Pour les laitues, il y a tout un groupe d'espèces : *Lactuca tuberosa* Jacq., *L. Scariola* L. et *L. saligna* L., communes à toute l'Europe, puis *L. orientalis* Benth. et *L. triqueta*, espèces locales (2).

Les laitues figurent sur la liste des plantes agricoles des Nabatéens. Encore aujourd'hui, les habitants de Mésopotamie les consomment en salade.

HYSOPE

La similarité du nom a amené lès auteurs à traduire *hysope* par le mot *êzôb* de la Bible. Mais l'hysope, *Hyssopus officinalis* L., n'existe pas en Palestine. Il ne saurait donc être question de cette plante, qui joue un si grand rôle dans la loi de Moïse et qui est citée assez fréquemment dans les Ecritures.

La Bible mentionne l'*êzôb*, spécialement dans les aspersions et la purification des lépreux et de l'impureté légale (3). « Vous m'aspergerez avec de l'hysope et je serai purifié (4) », dit David en implorant le pardon de ses péchés.

Salomon discourut sur les arbres, depuis le cèdre qui est sur le Liban jusqu'à l'hysope qui sort de la muraille (5).

A quelle plante faut-il attribuer l'*êzôb ?* L'avis général est que ce nom a été attribué à d'autres Labiées également aromatiques et chargées d'essences. C'est un origan, *Origanum Maru* Benth., qui réunit les suffrages des savants (6). L'hysope qui servait pour les aspersions devait avoir une certaine consistance. C'est le cas de l'*O. Maru*, lequel aussi pousse sur les murs.

Quelques savants ont pu croire qu'il s'agissait d'une espèce de mousse, l'*Orthotricum saxatilis*, ou la *Pattia truncutata*, selon Hasselquist et Linné.

---

(1) *Ex.*, XII, 8.
(2) Vigouroux, *Dict.*
(3) *Num.*, XIX.
(4) Ps. L, 9.
(5) *III Rois*, IV, 33.
(6) Vigouroux, *Dict.*

D'autres l'ont attribué au *Bryum trunculatum*, mousse abondante sur les murs de Jérusalem.

Êzôb, dit Hœffer (1), dérive de *azub*, être rude ou velu. Notre hysope est plutôt lisse et glabre. Suivant Gésenius, c'était une espèce de menthe ou d'origan. Le prieur du couvent de Sainte-Catherine, au mont Sinaï, montra au voyageur Schubert, comme étant l'hysope de la Bible, une espèce de Labiée qui, par la forme de ses feuilles, se rapprocherait du *Teucrium Polium* L. C'est le *djaili* des Bédouins.

JONCS, SOUCHETS, ROSEAUX

« Mais, comme elle ne pouvait le cacher, elle prit une corbeille de jonc et l'enduisit de bitume et de poix, puis elle mit dedans le petit enfant et l'exposa parmi les joncs de la rive du fleuve (2). »

Ce jonc, le *papyrus*, le *sûf*, poussait autrefois en telle abondance sur les bords de la mer Rouge, que les Hébreux donnèrent à cette dernière le nom de mer de Sûf. Jadis également abondant dans le Delta, il est aujourd'hui très rare en Egypte, où on ne le trouve plus guère que dans le Bahr-el-Houléh, l'ancien lac de Mérom, où il est encore très prolifique. Il végétait jadis en Egypte avec tant de puissance, dit Pourchet (3), que Cassiodore comparait ses amas à des forêts. Brun prétend avoir observé le souchet à papier (*Cyperus papyrus* L.) dans le Jourdain, où il fait même remarquer qu'un des angles de la tige est constamment opposé au courant, comme pour en éluder la force.

On le trouve surtout à l'extrémité orientale du lac de Génésareth, près de la fontaine d'Aïn-el-Tin.

Le panier de jonc dans lequel fut exposé Moïse était enduit de bitume et de poix. Les habitants du haut Nil, encore aujourd'hui, utilisent cet enduit pour leurs bateaux légers. Et on voit encore les bateaux qui transportent les marchandises sur le Tigre, construits et enduits de la même façon, tels que déjà les a décrits Hérodote dans son voyage en Mésopotamie.

Les Egyptiens écrivaient sur des feuilles de papyrus. La tige, qui était au moins de la grosseur du bras, et haute de deux à trois mètres, était divisée en feuillets très minces, comme on le pratique encore en Chine.

Le nom de *Jonc odorant*, en hébreu *qânéh*, a été donné à plusieurs Graminées à cause des principes aromatiques contenus dans les feuilles et les racines. Le *Cantique* (4) le met au rang des parfums les plus exquis. Il est un des composants de l'huile d'onction.

Théophraste, Hippocrate, Galien, Plutarque et Pline ont parlé d'un jonc odorant. C'était, dans l'antiquité, un médicament vulgaire, employé comme stomachique, cordial, antipestilentiel. « Faute de connaître précisément la

---

(1) *Histoire de la botanique.*

(2) *Ex.*, II, 3.

(3) Pourchet, I, p. 154.

(4) *Cant.*, IV, 14.

racine des anciens, la différence avec l'*Acorus calamus* L. n'a pu être établie, et on est resté dans le vaste champ des conjectures. En effet, les anciens ne figuraient pas les plantes. Pour nous, si nous étions obligé de donner notre avis sur l'origine du *Calamus aromaticus* L. des anciens, nous serions tenté de penser que peut-être est-il le *Calamus verus*, indiqué dans le *Hortus Malabaricus*, sous le nom de *Vacambu*. On ne le regarde que comme une variété de l'*A. calamus* (1). »

Sprengel et Diesbach, et après eux R. Sigismond, avec la plupart des exégètes, ont identifié le *qânéh* avec l'*Andropogon Schœnanthus* L. C'est, en réalité, selon Joret (2), l'*Andropogon laniger* Desf., que Boissier n'indique pas, il est vrai, en Syrie, mais qui est indiqué dans les régions arides de la Mésopotamie.

« Pourquoi m'apportez-vous de l'encens de Saba et le *qânéh* à l'odeur suave d'une terre éloignée », dit Jérémie (3). Les Arabes du Yemen, qui amenaient ces produits sur le marché de Tyr, se gardaient d'en indiquer la provenance et cachaient le nom de cette terre éloignée. Il est certain que l'Arabie produisait du *qânéh*, attendu que ce dernier figurait sur la liste des plantes agricoles nabatéennes sous le nom d'*idschir*. « Il est abondant dans l'Arabie déserte, dit encore Guibourt (4). Et ces espèces de chaumes courts et disposés en touffes sont si abondants au pied du Liban, qu'on le fait servir de litière aux chameaux, ce qui est confirmé par les noms de *Fœnum* et de *Stramen camelorum* qu'il porte également. »

Il est un souchet bien connu de nos ménagères, qui l'utilisent pour la conservation des lainages et des fourrures, le vétiver (*Andropogon muricatus* Retz.), qui nous arrive des Indes orientales.

« Bérose dit qu'il croissait, dans les marécages de la Chaldée, des plantes aquatiques appelées *gong*, dont les racines, propres à la nourriture, avaient le goût du pain d'orge. Il est probable qu'il désignait ainsi le souchet esculent, indigène dans la basse Mésopotamie, comme en Syrie où l'on en faisait aussi sans doute usage (5). »

Il y a lieu de croire que cet aliment était connu des Hébreux, d'autant plus que le souchet commun (*Cyperus esculentus* L.) entrait dans l'alimentation des Egyptiens, auxquels ils ont pu en emprunter l'usage. « Tous les Egyptiens, dit Théophraste, mangent des rhizomes de cette plante, soit crus, soit bouillis, soit grillés. Ils en sucent aussi les tiges en rejetant ensuite la fibre après les avoir mâchées (6). » Cette racine est une véritable amande souterraine, ainsi que l'exprime le nom allemand *erdmandel*. Aujourd'hui encore, elle entre dans l'alimentation des habitants du Delta.

On a encore attribué le *qânéh* à la canne de Provence, *Arundo Donax* L., appelé plus tard *Phragmites communis* Trin. C'est un des roseaux les plus

---

(1) Mérat et Lens, *Dict.*
(2) Joret, p. 155.
(3) *Jér.*, VI, 20.
(4) Guibourt, II, 97.
(5) Joret, p. 403.
(6) *Historia plantarum*, lib. IV, cap. VIII, 4.

répandus. Il atteint jusqu'à douze pieds de haut près de la mer Morte et sur les rives du Jourdain. Sa tige dense et ligneuse porte à son sommet un magnifique panache. L'*aghremon* d'Isaïe et de Jérémie (1) était, comme le papyrus, une plante palustre qui servait de combustible et dont on faisait des palissades. Hœffer l'attribue également à l'*A. Donax*. La mission de Bonchamp qui, à travers l'Abyssinie, devait rejoindre à Fachoda la mission Marchand venant de l'ouest, fut malheureusement arrêtée par ces redoutables roseaux contre lesquels, sous un terrible soleil de feu, ils eurent à lutter sur le Sobat.

Ce roseau était très répandu sur les bords des grands fleuves de l'Asie occidentale. On le retrouve fréquemment sur les monuments assyriens et il est cité dans de nombreux passages de la Bible (2).

Le roseau, formant une tige droite, a servi de mesure de longueur. Ezéchias lui a donné le nom de *canne à mesurer* (3).

C'est avec des roseaux que furent confectionnés les premiers instruments de musique, entre autres la flûte de Pan à sept tuyaux. Les Hébreux avaient dû prendre en Egypte l'habitude d'écrire avec le calame, un roseau taillé dans ce but. Ce n'est pas en Chaldée qu'ils auraient pu le trouver, cet usage y étant inconnu. En Chaldée, on traçait sur l'argile, avec un poinçon à pointe triangulaire, des caractères en forme de clous, lesquels constituent l'écriture cunéiforme.

LADANUM, STYRAX

Au nombre des aromates que transportaient, venant de Galaad, les marchands ismaélites auxquels Joseph fut vendu par ses frères (4), figure le *lôt*, nom hébreu du ladanum. C'est une substance oléorésineuse à odeur fort agréable, produite par exsudation des feuilles de diverses espèces de cistes. « Cette rosée, dit Thévenot (5), se congèle en une espèce de gomme qui a fort bonne odeur. » Le *Cistus creticus* L. abonde dans tout le Levant. La région du mont Carmel produit surtout de très beaux *C. villosus* L. et le *C. salvifolius* L., puis le *C. ladaniferus* L. Hérodote raconte que ce sont des bergers arabes qui l'ont découvert, en remarquant que la résine s'attachait aux barbes des chèvres qui broutaient les cystes. C'est encore aujourd'hui, en peignant la barbe des chèvres, que les indigènes le récoltent. Toutefois, on l'obtient plus communément en promenant sur ces arbrisseaux des fouets ou des lanières de cuir. On râcle ces lanières pour mettre le produit en pains.

Cette récolte a bien diminué depuis la disparition du ladanum de nos pharmacopées. Celui que vendent les bazars syriens n'est pas récolté en Palestine.

Les *Septante* et la *Vulgate* ont donné au ladanum et au styrax le même nom de *stacté*. Pour la Bible, c'est le *nâtâf*, produit d'exsudation d'un arbuste. Les noms hébreu, grec et latin ont la signification de *goutte*.

---

(1) *Is.*, xxxv, 7. — *Jér.*, li, 31.
(2) *Rois*, xviii, 21. — *Job*, viii, 2. — *Is.*, xix, 6; xxxv, 7; xxxvi, 6, etc.
(3) *Ez.*, lx, 5.
(4) *Gen.*, xxxvii, 25.
(5) Thévenot, *Voyage au Levant*, 1727.

LAURIER ROSE

A l'exclusion de tout autre pour ainsi dire, le bois du laurier rose sert actuellement à la construction des baraques d'été en Galilée. Il n'y a pas de texte qui nous permette de faire remonter cette coutume aux temps bibliques. Les Ecritures ne citent aucun nom qui corresponde au laurier rose. Cet arbuste, *Nerium Oleander* L., est tellement répandu dans toute la région qu'il y a lieu d'en être étonné. C'est une des plantes les plus charmantes de Palestine. Elle abonde sur les bords des lacs et des ouadis. Elle est remarquable par la beauté sans pareille de ses fleurs roses qui conservent leur éclat pendant plusieurs semaines. A part le très chaud bassin de la mer Morte, le laurier rose est répandu partout. Il abonde également sur le bord des oued dans toute l'Afrique du Nord.

Il est pourtant, dans la Bible, un terme, suivant Lévesque (1), qui se rapporterait au laurier rose. C'est le mot *rôdon*. « Comme un palmier je me suis élevé à Gadès, et comme des rosiers à Jéricho », lisons-nous dans *L'Ecclésiaste* (2). Plus loin, dans le même livre, il est question de *rôdon* qui croît sur les bords de l'eau courante. Il est certain que ces détails rappellent plutôt le laurier rose que le rosier. Nous ajouterons à l'appui que Tristram n'a pas vu trace de notre rose en Palestine.

LENTISQUE

« Et maintenant, demanda Daniel à un des vieillards, dites sous quel arbre vous avez vu Suzanne s'entretenant avec un jeune homme. — Sous un lentisque (3) », répondit le vieillard.

C'est le seul passage de la Bible dans lequel est mentionné le lentisque, *Pistacia Lentiscus* L. C'est un petit arbre toujours vert, qui atteint rarement trois mètres de haut. Il est indigène dans toutes les parties de la Palestine. Sa résine, le mastic, était très connue des anciens. Plusieurs exégètes naturalistes ont vu, dans le mastic, le *sôri*, que les marchands ismaélites portaient en Egypte. Mais, plus communément, on voit dans le *sôri* la résine du *Pistacia Terebinthus* L.

Le lentisque est la terreur de nos colons dans l'Afrique du Nord. Il y est d'un prolifique des plus gênants.

LIN, COTON

La culture et l'usage du lin remontent au delà des temps historiques. Son histoire est intimement liée à celle de la civilisation. Il était connu en Palestine avant la conquête des Hébreux, qui lui donnaient le nom de *pištâh*.

(1) Vigouroux, *Dict.*
(2) *Eccl.*, xxiv, 18.
(3) *Upo skinon.* Partie deutéronomique du livre de Daniel, xiii, 54.

Bad, suivant certains, serait le lin ordinaire. *Šeš* (*schesch*), dont il est si souvent question dans le *Pentateuque*, et que beaucoup de savants modernes prennent pour le coton, n'est, selon l'opinion des anciens rabbins, qu'un fil particulier de lin fin.

« Lorsque les prêtres entreront dans les portes du parvis intérieur, ils seront vêtus de robes de lin... Des bandeaux de lin seront à leur tête et des caleçons de lin sur leurs reins (1). » C'était là le lin ordinaire, le *bad*. Les draperies du tabernacle et le voile d'entrée étaient en *šeš* retors, ainsi que d'autres vêtements sacrés (2). Les derniers livres de la Bible emploient encore le mot *boutz*, pour désigner le lin le plus fin dont s'habillaient les prêtres, les rois et les heureux de la terre, le lin fin employé pour le voile à l'entrée du Saint des Saints.

Il est souvent question dans l'Ancien Testament de ceintures de lin. Celles de Jérusalem et d'Ascalon étaient renommées (3).

Les Hébreux ont emprunté aux Egyptiens les procédés pour la préparation du fil de lin. Comme la rareté de l'eau ne permettait pas le rouissage dans certaines régions de la Palestine, on se contentait de faire sécher les chènevottes au soleil. C'est sous des tiges de lin, qu'elle avait étendues sur la terrasse de son habitation, que Rahab cacha les deux espions envoyés à Jéricho par Josué, et que le roi de cette ville voulait faire périr (4).

Le lin représentait une des principales cultures de l'Egypte des Pharaons. Pour paraître devant le pharaon, Joseph devait être vêtu de *šeš*. C'est encore en Egypte que les Hébreux apprirent l'usage du métier à tisser; mais il leur fut défendu de porter des vêtements dans lesquels se mélangeaient des fils d'espèces différentes (5). Parmi ces espèces différentes pouvait bien figurer, non pas le chanvre, qui n'était pas connu des Hébreux, mais le coton qui, selon Pline (6), a été de tous temps cultivé chez leurs voisins, les Arabes et les Egyptiens. Il est possible que les différents termes cités ci-dessus aient désigné les étoffes d'une manière générale, comme nos mots linge et lingerie.

Le lin est encore l'objet d'une grande culture en Palestine. « Nous voyons là (plaine d'Acre et mont Carmel), dit Lortet (7), pour la première fois, dans toute sa vigueur, le beau lin à fleur rose (*Linum pubescens* Huds.) dont les fleurs admirables font l'ornement de ces gracieux parterres naturels. »

En Tunisie, le long de la ligne de Tunis à Sousse, on voit des cultures de lin, lequel est envoyé, pour être travaillé, aux usines de Medjez-el-Bab. C'est une industrie récente dans notre protectorat.

---

(1) *Ez.*, XLIV, 17, 18.
(2) *Ex.*, XXVI, 1, 36.
(3) Meyers, *Das phœnizische Alterthum*, t. III, p. 218.
(4) *Jos.*, II, 1-6.
(5) *Lév.*, XIX, 19.
(6) Pline, *Hist. nat.*, XIX, I.
(7) *La Syrie d'aujourd'hui*, p. 53.

LIS

« Je suis la fleur des champs, le lis des vallées. »
« Mon bien-aimé est à moi et moi à lui, qui se repaît par les lis. »
« Tes deux mamelles sont comme deux faons qui paissent parmi les lis. »
« Ton sein est comme un monceau de blé entouré de lis (1). »
« Je serai comme la rosée. Israël germera comme le lis (2). »

La détermination du lis de la vallée a donné lieu à de nombreuses et savantes controverses. De même que nous donnons le nom de lis à plusieurs fleurs, le lis de la Bible, le *šôšân*, devait se rapporter à des plantes diverses. Les Arabes donnent le nom de *susan* à toute fleur de coloris éclatant et ressemblant au lis, c'est-à-dire aux iris, glaïeuls, narcisses, muscaris, fritillaires, tulipes, toutes très répandues en Palestine. Cette richesse extraordinaire de belles fleurs est caractéristique du pays d'Israël.

Le *šôšân* est, sans aucun doute, une fleur rouge, du moins d'après ce passage du Cantique : « Ses joues sont comme des parterres d'aromates ; ses lèvres sont des lis (3). »

La fleur qui répond le plus aux descriptions de la Bible est celle de l'*Anemone coronaria* L., une fleur rouge des plus belles, une des plus riches en coloris et qui, au printemps, couvre les flancs des coteaux de Galilée. Elle est, du reste, bien connue de nos décorateurs de parterres.

MANDRAGORE

Quantité de superstitions se rattachent à la mandragore (*Atropa mandragora* L.), de la famille des Solanées, le *dûda'im* des Hébreux. On raconte, entre autres, en Orient que, pour obtenir la racine, laquelle pousse des cris quand on l'arrache, on y attache un chien qui finit par l'extirper à force de tirer, mais l'animal est tellement saisi par les cris perçants de la racine qu'il en meurt.

La plupart des exégètes, de même que quelques auteurs syriens, arabes, et les rabbins sont d'accord pour traduire *dûda'im* par mandragore.

La croyance populaire lui attribuait des propriétés prolifiques. Cette superstition subsiste encore aujourd'hui. Sur les marchés d'Orient, les Arabes achètent ces racines auxquelles on a donné une forme humaine comme un moyen propre de procurer la fécondité. « Ruben enfant, étant sorti dans la campagne au temps de la moisson des blés, trouva des mandragores qu'il porta à sa mère Lia. Et Rachel dit : Fais-moi part des mandragores de ton fils. Lia y consentit à condition que Jacob demeurerait avec

---

(1) *Cant.*, II, 1-16 IV; , 5 ; VI, 2 ; VII, 2.
(2) *Os.*, XIV, 6.
(3) *Cant.*, V, 13.

elle la nuit suivante. Or Dieu exauça ses prières, car elle conçut et enfanta un cinquième fils (1). »

Les formes singulières que prend la mandragore sont plutôt naturelles, et les marchands arabes devaient mettre en vente celles qui rappelaient plus ou moins le corps de l'homme.

Cette croyance doit subsister encore. Paulus (2) raconte qu'un moine de Naplouse, auquel s'adressa Maundrell, lui dit que la principale vertu de cette plante était de favoriser la conception, et que, dans ce but, les femmes en mettaient sous leur lit. On sait que les femmes juives considéraient comme un déshonneur de ne pas avoir d'enfant. Nos jeunes mariées, pour la plupart, rougiraient des souhaits qu'on exprimait à la fiancée chez les Hébreux.

L'amant du Cantique parle de la mandragore qui répand son parfum. Toutes les parties de la plante sont pourvues d'une odeur qui plaît aux Orientaux, mais qui est bien désagréable au nez des Européens. On voit des Orientaux dépenser beaucoup d'argent pour des parfums que nous trouvons plutôt âcres. L'odeur seule de la fleur, dans les pays d'Orient, poussait à l'amour, dit encore Friedreich (2).

Nous lisons dans Flaubert que Salammbô mangeait tous les matins des mandragores et, d'autre part, qu'Utique donna aux soldats de Carthage du vin mêlé de mandragore, puis les égorgea dans leur sommeil.

La mandragore croît sans culture en Palestine et dans les pays environnants.

MANNE

Les premiers navigateurs qui débarquèrent sur le continent australien, apercevant un animal étrange qui portait ses petits dans une poche naturelle, en demandèrent le nom aux indigènes : « Kang-ku-ru », répondirent-ils, c'est-à-dire : « Je ne comprends pas. »

Le nom de *manne* a une origine identique : « Et lorsque la rosée eût couvert la surface de la terre, il apparut dans le désert quelque chose de menu et comme pilé au mortier, ressemblant à la gelée blanche sur la terre. Ce qu'ayant vu, les enfants d'Israël se dirent les uns aux autres : *Manhu*, ce qui signifie : Qu'est ceci ? (3). »

Le mot manne n'a donc aucune signification propre qui puisse nous guider dans la détermination de la nature de cette substance mystérieuse, qui a servi de nourriture à tout un peuple pendant quarante ans, nourriture presque exclusive, en tous cas principale, car ils avaient encore pour eux les produits de la culture, les cailles, la chair des troupeaux, les aliments achetés aux peuplades du désert. La manne couvrait le sol régulièrement tous les matins, sauf le matin du sabbat. Tout ce qu'on veut garder pour le

---

(1) *Gen.*, xxx, 14-17.
(2) J.-B. Friedreich, p. 162.
(3) *Ex.*, xvi, 14, 15.

lendemain se corrompt ; néanmoins, la veille du sabbat, on en ramasse pour deux jours et la provision du lendemain demeure intacte (1).

« La manne était blanche comme un grain de coriandre, et son goût, celui de la fleur de farine mêlée avec du miel (2). »

« Cela ressemble à la manne, raconte Loti (3), ce que le vent et la pluie de cette nuit ont apporté et presque amoncelé devant nos tentes... Je ramasse ces choses menues et rondes, graines blanches très dures, ayant un peu le goût du froment; fruits desséchés de ces courtes plantes épineuses qui, en certaines régions, tapissent ici la montagne. »

Ce que dit Loti s'applique en tous points au sainfoin épineux (*Hedysarum Alhagi* L., ou *Alhagi Maurorum* T.), arbuste épineux et rabougri, qui forme des buissons redoutés des chevaux, lesquels l'évitent avec grand soin, parce qu'il leur pique les pieds, tandis que les chameaux le recherchent comme un fourrage très nourrissant. A l'époque où, en été, il se couvre de jolies fleurs rouges, ses rameaux exsudent, sous forme de petits grains jaunâtres, une substance gommeuse et sucrée qui s'appelle la *Manna Alhagi* ou manne de Perse.

Sous l'influence de la piqûre d'un insecte, le *Coccus manniparus*, les tiges d'un arbrisseau, *Tamarix mannifera* Ehrenb., le *Teurfah* des Arabes, exsudent une gomme épaisse et mielleuse qui pend comme des gouttes de rosée, se liquéfie à la chaleur solaire de juin et juillet, et tombe à terre où elle se mêle aux feuilles et à la poussière. Ce tamarix pousse dans les vallées de la péninsule de Sinaï et plus particulièrement dans le ouadi el Sheikh. Les Arabes, qui l'appellent *mân*, du même nom que les Hébreux, la récoltent et la vendent aux moines du Sinaï qui, eux-mêmes, la revendent aux pèlerins qui visitent le couvent comme étant la véritable manne de la Bible. Les Arabes en font eux-mêmes une grande consommation ; ils l'étendent sur des galettes comme du miel dont elle a le goût.

Suivant Ehrenberg et Hemprich, nous dit Planchon, qui a corrigé et augmenté la septième édition de Guibourt, la manne des Hébreux est bien celle qui est produite par le *Tamarix mannifera*.

« Il semble difficile de ne pas admettre leur opinion si l'on compare cette manne à celle que décrit l'*Exode*. Mais cette substance répond beaucoup moins à la manne décrite dans le *Livre des Nombres*, et je serais volontiers de l'avis du docteur O'Rorke, que la Bible a décrit sous le même nom la manne du Sinaï d'une part, et de l'autre une substance plus dure, susceptible d'être pilée et broyée, et qui pourrait bien être un *Lecanora* (4). »

« Or la manne, est-il dit dans les *Nombres* (5), était comme de la graine de coriandre, de la couleur du bdellium. Et le peuple allait autour du camp et, la recueillant, il la brisait sous la meule, ou il la pilait dans le mortier, la cuisant dans la marmite, et en faisant des petites miches d'une saveur semblable à celle du pain pétri avec de l'huile. Et lorsque la rosée descendait pendant la nuit sur le camp, la manne aussi descendait pareillement. »

---

(1) *Ex.*, XVI, 19-30.
(2) *Ex.*, XVI, 31.
(3) P. Loti, *Le Désert*, p. 35.
(4) Guibourt, 7e édit., II, p. 587.
(5) *Num.*, XI, 7-9.

Fr. Nees signale une substance, tombée vers l'année 1828 dans quelques districts de Perse, où elle a recouvert la terre d'une couche de cinq à six pouces de hauteur. Les habitants de la contrée l'ont employée comme aliment. Ledebour y reconnaît tous les caractères du *Parmelia esculenta* Spreng. et il ajoute qu'il a fréquemment rencontré ce lichen dans les steppes des Kirghis et qu'en général, il se trouve en abondance en Asie-Mineure, dans les terres argileuses, ainsi que dans les fissures des rochers où souvent il apparaît subitement à la suite de fortes pluies ; de sorte que Ledebour ne croit pas que ce cryptogame soit tombé comme pluie, mais plutôt qu'il s'est développé subitement pendant la nuit à la suite de fortes pluies. Avec Guibourt, d'autres savants rapportent plutôt ce lichen au *Lecanora*, ou *Sphærotalia esculenta* Pall. Ce pain terrestre des Tartares forme des couches parfois épaisses. Il renferme, suivant Ledebour, 65,91 pour 100 d'oxalate de calcium, ce qui réduit sa valeur nutritive. Aussi les indigènes le mélangent à des substances plus alimentaires, à la farine, même à la viande.

L'abbé Vigouroux signale une autre manne encore qui paraît répondre à plusieurs des conditions désignées dans le texte sacré. « On rencontre dans les régions sahariennes, en Arabie et en Asie-Mineure, une sorte de truffe que les Arabes appellent *terfas* (*Tuber niveum* Desf. ou *Terfezia leonis* Tul.). C'est un cryptogame recouvert d'une pellicule brune, mais se compose d'une substance homogène d'un blanc pur. Il est comestible et sert à l'alimentation des caravanes pendant de longs mois. Il se développe à la surface du sol, sans racines ; il apparaît après la pluie ; il est grenu, peut être broyé à la meule et au pilon, se putréfie aisément, a un gout douceâtre qui se rapproche de celui du froment (1). »

Les Arabes récoltent cette manne avant le lever du soleil. Elle est chauffée, passée et coulée dans des sacs de cuir dans lesquels elle se conserve un an.

Dans les pays chauds, la manne exsude de certains végétaux, soit spontanément, sous l'influence des rayons solaires, soit à la suite de l'intervention de divers insectes. Dans ce dernier cas, ou bien l'exsudation est provoquée par une piqûre, ou bien c'est l'insecte lui-même qui exsude ce suc. A l'appui, Friedreich (2) cite les observations du capitaine anglais Frédéric, près d'Ispahan, et celle de Bynal, en Nouvelle-Hollande. Ce dernier trouva un suc épais, gluant, aussi bien sur de jeunes que sur d'anciennes écorces, et en certaine quantité, sans arriver à découvrir ni à provoquer la moindre exsudation. Les branches, en pleine sève, étaient couvertes d'une sorte de cicades à œil rouge. Il trouva sur le sol une légère couche de substance sucrée et, au bout d'un moment, il vit tomber des branches, sur ses habits, des gouttes qui aussitôt prirent l'aspect de cette même substance. Une observation rigoureuse permit à cet entomologiste de constater que ce suc, formé dans l'abdomen des insectes, était éjecté et projeté sous forme de gouttelettes.

Niebuhr (3) et Burckhardt (4) décrivent la manne qu'en Mésopotamie on

---

(1) *Dict.*
(2) Friedreich, *Zur Bibel*, p. 69.
(3) *Beschreibung von Arabien*, p. 69.
(4) *Reise in Syrien*, trad. all., p. 956.

récolte sur les chênes. Cette manne avait été mentionnée déjà par Ovide et Virgile d'une part, puis par les médecins arabes, parmi lesquels Ibn-Baïtar, Elluchasem, Elimithar.

Aristote, Pline également, racontaient que le miel tombait des airs. Le médecin arabe Avicenne prétend, dans son *Canon*, que la manne était une rosée. Ordmann (1), et à sa suite de nombreux autres, donnent de la pluie de manne l'explication suivante : les émanations sucrées que la chaleur de ces pays fait passer dans l'atmosphère y restent suspendues tant qu'elles ne dépassent pas le poids spécifique de l'air. La nuit, elles se condensent pour se précipiter sur le sol et se solidifient avec la disparition de la rosée sous forme de grains de riz ou de sucre. Fabry (2) mentionne la saveur sucrée de la rosée en Arabie Pétrée. Shaw (3) remarqua qu'une nuit, au cours d'un voyage en Palestine, son harnachement a été enduit également d'une rosée gluante.

Dans plusieurs régions de l'Orient, on fait encore usage de ces exsudations, de ces mannes, consommées le plus souvent à l'état frais, comme du miel. Les Persans en font des gâteaux qu'ils vendent dans les bazars.

Ces exsudations, ces productions cryptogamiques sont trop nombreuses pour être toutes citées.

Ces mannes n'ont aucun rapport avec la manne des pharmacies, suc concret, légèrement sucré. C'est une exsudation spontanée du tronc de plusieurs espèces de frênes, plus particulièrement par les *Fraxinus Ornus* L. et *F. excelsior* L.

MILLET

« Et toi, prends pour toi du froment, de l'orge, des lentilles, du millet et de la vesce, et tu t'en feras des pains... pendant trois cent quatre-vingt-dix jours tu mangeras cela (4). » C'était à peu près là notre pain de guerre. Le millet, *Panicum miliaceum* L., Graminée à petits grains sphériques, le *dôhan* des Hébreux, le *dukhun* de nos Arabes, porte le même nom en chaldéen et en syrien. Le millet est toujours un objet de grande culture en Palestine, en Syrie et dans une grande partie de l'Afrique.

MENTHE

La menthe est mentionnée dans saint Mathieu (5) parmi les produits dont les Pharisiens payaient la dîme. La menthe, *Mentha sylvestris* L., abonde sur toutes les collines en Palestine et en Syrie. Les Juifs s'en servaient pour parfumer l'air dans leurs maisons et à la synagogue. Ils l'utilisaient également comme condiment, et peut-être l'employaient-ils aussi, comme nous, en

(1) *Vermischte Sammlungen aus der Naturkunde*, vol. VI, p. 7.
(2) *Im Reisebuch des heiligen Landes*, 1re partie, p. 305.
(3) *Reisen*, trad. all., p. 286.
(4) *Ezéch.*, IV, 9.
(5) Saint Math., XIII, 23.

infusion, mais assurément pas à la mode des Marocains, très friands du the à la menthe. Le papyrus Ebers mentionne la menthe.

MURIER

Les Israélites n'usaient que les fruits, les *beka'îm*. Le mûrier, *Morus nigra* L., de la même famille que le figuier (Morées), abondait autrefois en Palestine, en particulier entre Jérusalem et Sichem. Aujourd'hui encore, il est très commun, cultivé, pour l'élevage des vers à soie, en même temps que le mûrier blanc, ce dernier originaire de Chine. Du côté de Damas (1), on confectionne une espèce de sorbet avec le fruit exprimé. Les Arabes le cultivent pour le fruit dans les vignes et dans les jardins.

MYRRHE

Le mot est sémitique. Il se dit *môr* en hébreu, *morr* en arabe. Ce terme a le sens d'*amer*. On connaît la myrrhe en larmes, ou en grains, dont les plus volumineux ont la grosseur d'une noisette. Théophraste et Diodore faisaient produire la myrrhe par une espèce de lentisque. Pline compare l'arbre au genévrier et Dioscoride à un acacia. Ehrenberg, en 1826, et Hemprich, qui ont décrit l'arbre d'où découle la myrrhe, lui ont donné le nom de *Balsamodendron Myrrha* Nees v. Es., de la famille des Térébenthacées, voisine du genre *Boswellia*, qui produit l'encens.

La myrrhe était apportée aux Hébreux par les Arabes qui la récoltaient dans l'Hedjaz. On pourrait supposer que l'arbre à myrrhe poussait également en Palestine, à en croire le passage du *Cantique :* « J'ai recueilli ma myrrhe avec mes aromates (2). »

Les feuilles ressemblent à celles de l'olivier. L'arbre est épineux. On y pratique deux incisions par an. Mais il produit spontanément, avant l'incision, une myrrhe appelée *stacté*, qu'on préfère à toutes les autres (3).

Cette myrrhe première et choisie, c'est-à-dire la myrrhe exsudant de l'écorce sans incision, est celle que prescrit l'*Exode* pour la préparation de l'huile d'onction (4). Le Cantique nous dit à quel degré elle était appréciée : « Ses lèvres sont comme des lis qui distillent la première myrrhe (5). »

La myrrhe, toujours associée à d'autres substances résineuses et aromatiques, jouait un grand rôle dans les pratiques religieuses chez les Juifs et chez les Egyptiens. Depuis les temps les plus reculés, on s'en servait pour les parfums, les onguents et les embaumements. La myrrhe, la précieuse myrrhe, figurait au nombre des présents offerts par les mages à l'enfant Jésus.

Nos nerfs olfactifs d'Européens ne comprennent pas la faveur si accentuée

---

(1) Abbé Trochon, *La sainte Bible.*
(2) *Cant.*, v, 9.
(3) Abbé G. Martin, *Les Evangiles du dimanche.*
(4) *Ex.*, xxx, 23.
(5) *Cant.*, v, 13.

dont jouissait la myrrhe auprès des anciens Hébreux, tel qu'il ressort des passages suivants de la Bible.

« La myrrhe, l'aloès et la cannelle s'exhalent de vos vêtements (1). »

« J'ai parfumé ma couche de myrrhe, d'aloès et de cinnamome », dit l'auteur des *Proverbes* dans l'éloge de la *Sagesse increée.*

« Comme la myrrhe de choix, j'ai exhalé une odeur suave. »

« Mon bien-aimé est pour moi un paquet de myrrhe. »

« Quelle est celle qui monte par le désert comme une colonne de fumée d'aromates, de myrrhe et d'encens et toutes sortes de poudres de parfums? »

« Jusqu'à ce que le jour paraisse, j'irai à la montagne de la myrrhe. »

« Je me suis levée pour ouvrir la porte à mon bien-aimé. Mes mains distillent la myrrhe. Mes doigts étaient pleins de la myrrhe la plus pure. »

Le nom grec *muron* signifie parfum par excellence. Les Grecs, toujours poètes, ont feint que Myrrha, fille incestueuse de Cynaras, son père, roi de Chypre, fut métamorphosée par Vénus, dans le pays des Sabiens où il l'avait poursuivie, en l'arbre qui donna naissance à Adonis, dont les pleurs sont la myrrhe (2).

Les anciens Hébreux faisaient du vin de myrrhe (3).

La myrrhe était regardée comme tonifiante. On l'employait aussi comme émollient, probablement dissoute dans l'huile (4).

MYRTE

De la famille des Myrtacées. Son nom scientifique est *Myrtus communis* L. Les Hébreux l'appellent *hâdas*. Il porte le même nom en arabe et en indien. Il figure sur la liste des plantes agricoles nabatéennes sous le nom de *as*. Il y est considéré comme le roi des parfums.

« Au lieu de l'ortie croîtra le myrte », dit Isaïe (5), en parlant de l'abondance des biens spirituels apportés par le Messie. « Je poserai dans la solitude le cèdre, l'acacia, le myrte et l'olivier », dit encore ce prophète dans son discours où il est question de Dieu, maître de l'univers et de l'avenir (6). « Sortez sur la montagne, dit Néhémie (7), et apportez des feuilles d'olivier, des feuilles de myrte, des rameaux de palmiers, afin de faire les tentes, comme il est écrit. »

Les Juifs, en effet, garnissaient leurs tentes de myrtes à la fête des tabernacles. Ils mêlaient leurs branches à des branches de dattiers et d'oliviers qu'ils tenaient à la main.

On ne trouve plus aujourd'hui de myrte sur le mont des Oliviers, comme au temps de Zacharie qui, dans une de ses visions (8), parlait de l'ange qui

(1) Ps. XLIV, 9. — *Prov.*, VII, 27. — *Eccl.*, XXIV, 20. — *Cant.*, I, 12; III, 6; IV, 6; V, 5.
(2) Mérat et Lens, *Dict.*
(3) J.-P. Trusen, *Sitten der alten Hebräer*, Breslau, 1853.
(4) Joret, p. 497.
(5) *Is.*, LV, 13.
(6) *Id.*, XLI, 19.
(7) *Néh.*, VIII, 15.
(8) *Zacch.*, I, 10.

se tenait parmi les myrtes. Il y en a encore en Palestine centrale, au pays de Galaad, dans les vallées aux environs de Jérusalem, près de Bethléem et d'Hébron, au Carmel et au Thabor. Le myrte est commun dans certaines îles de la Méditerranée. On attribue même à l'abondance de cette plante (1) la saveur particulière des merles de Corse, qui sont très friands des baies parfumées du myrte.

Les baies étaient utilisées comme condiment. Dans les bazars de Jérusalem et de Damas, on vend, comme parfum, des fleurs, des feuilles et des baies séchées de myrte. On tire également des fleurs une eau distillée parfumée. Pour la tannerie, toutes les parties de la plante sont considérées comme au moins égales à l'écorce de chêne. Les gens de Damas emploient surtout la racine pour tanner les cuirs fins et leur donner du parfum.

Chez nous, on ne connaît le myrte que comme plante d'ornement. On le cultive en pots et on l'hiverne dans les caves et les orangeries.

NARD

Ce parfum était célèbre en Syrie. Son nom hébreu *nêrd*, est originaire des Indes, comme la plante elle-même, qui était importée des montagnes du Nepaul et du Bhotan. Le véritable nard indien possède une odeur pénétrante qui nous paraît peu agréable, alors que les anciens la trouvaient suave. Cette odeur est intermédiaire entre celle de la valériane et celle du patchouli. Le citron, au contraire, si apprécié chez nous, passait anciennement pour désagréable. « Le nard, dit Guibourt (2), a été célèbre dans l'antiquité et compté au nombre des aromates les plus précieux. Son odeur passait pour exciter les désirs amoureux ; partant, elle était en grand honneur auprès des dames romaines, comme elle l'est encore aujourd'hui chez celles du Népaul. »

La Bible en fait plusieurs mentions :

« Tes rejetons sont un jardin de délices, Là sont le cypre avec le nard (3). »

« Tandis que le roi était sur son lit de table, mon nard a répandu son odeur (4). »

Allusion à l'usage qui consistait à répandre le nard sur la tête des convives. A l'occasion du repas chez Simon, saint Marc (5) et saint Jean (6) racontent que Marie brisa un vase d'albâtre, rempli d'un parfum composé de nard pur et précieux, pour oindre la tête et les pieds de Jésus. La haute estimation du nard explique la réflexion intéressée de Judas : « Pourquoi ce parfum n'a-t-il pas été vendu trois cents deniers ? »

Le nard était conservé en vases d'albâtre. Horace promettait à Virgile un tonneau de vin pour une petite fiole de nard. Salomon également vante son

(1) Fr. Hamilton, p. 74.
(2) Guibourt, vol. III, p. 73.
(3) *Cant.*, IV, 13.
(4) *Id.*, I, 11.
(5) Saint Marc, XIV, 3.
(6) Saint Jean, XII, 3.

parfum. Le prix des épis du nard montait jusqu'à cent deniers la livre (environ 85 francs). L'utilisation des vases d'albâtre pour la conservation du nard et des onguents à odeur pénétrante remonte à la plus haute antiquité.

Linné, Blanc, Hatchett et autres écrivains ont supposé que l'épi du nard provenait d'une plante herbacée de l'Inde, du genre Andropogon, l'*Andropogon Nerdus*, de Linné. Mais il est reconnu aujourd'hui, et sir W. Jones l'a prouvé, avec arguments convaincants à l'appui, que le nard des anciens textes était bien l'huile aromatique fabriquée avec les racines, feuilles et épis d'une Valérianée, le *Nardostachys Jatamansi* D. C., dont les racines fibreuses, appelées épis à cause de leur forme, sont récoltées encore aujourd'hui dans les montagnes du Népaul.

Le véritable nard est connu par sa couleur rouge, son odeur douce, son goût spécial qui sèche la langue et laisse après lui une sensation agréable.

Le faux nard du Dauphiné, en usage plus tard, est employé *in usum magicum*, c'est-à-dire en vue de sortilèges, en Suisse et en Alsace. C'est la racine de la victoriale, l'*Allium Victorialis* L. Il ressemble singulièrement aux épis du nard indien, mais est dépourvu d'odeur. Les bulbes, plus ou moins nombreux, selon l'âge de la plante, sont fixés sur un axe rhizomatique. Ces bulbes sont couverts de plusieurs couches de tuniques réduites à un vaisseau vasculaire mort et desséché, noirâtre ou brun. Il abonde dans les hautes montagnes d'Alsace, surtout au Ballon, où les pâtres, depuis des siècles, les recherchent pour leurs propriétés magiques. Ils les appellent *Ninihämeler*, ou *Neun Hemdlein*, à cause des tuniques desséchées des bulbes que l'on compare à neuf chemises superposées, car, ordinairement, il y a neuf tuniques mortes (neuf chemises, *neun Hemdlein*) avant d'arriver aux tuniques fraîches (1). A l'époque où je pratiquais la pharmacie en Alsace (1870 à 1880), on nous demandait ces racines sous le nom de *Allerman's Harnischwurzel.* Il y en avait de longues et de rondes. Les premières, les mâles, devaient servir pour les femmes ; les rondes, pour les hommes. Une erreur de destination détruisait l'effet merveilleux de la racine.

NIELLE

Cette Renonculacée, *Nigella sativa* L., le *ketzah* des Hébreux et des Chaldéens, pousse à l'état sauvage dans la région méditerranéenne. C'est la Poivrette commune, le Toute-épice, le cumin dit noir, à cause de la couleur de ses semences. La semence, dit Isaïe, était recueillie par battage au fléau et non par écrasement de la plante par la roue, comme le cumin : « Car la nigelle ne sera pas triturée avec des traîneaux à points de fer. Ni la roue du chariot ne circulera sur le cumin. Mais avec une verge on battera la nigelle et le cumin avec un fléau (2). »

La semence a une saveur chaude. Les Orientaux l'utilisent comme condiment et en répandent sur leurs galettes avant d'enfourner.

La nielle est très connue des Arabes sous le nom de *sûniz*. Elle est cultivée

---

(1) Fréd. Kirschleger, *Flore d'Alsace.*

(2) *Is.*, XXVIII, 27.

en Egypte comme elle devait l'être autrefois, car, suivant Lortet (1), on en a trouvé des graines dans les sépultures. L'immuabilité des usages dans les pays d'Orient, que nous avons si souvent constatée, nous permet de supposer que les Hébreux, également, faisaient usage de ce condiment, de cette graine, dit Salomon, qui est semblable au cumin, sauf qu'elle est noire.

NOIX

Le noyer n'est cité qu'une seule fois dans l'Ecriture. « Je suis descendu dans le jardin des noyers », dit le *Cantique* (2). Cet arbre, suivant Tristram, est originaire de Perse. La noix, qui se dit *êgôz* en hébreu et *ghaus* en arabe, abonde dans la Palestine supérieure et en Syrie, surtout au Liban, où elle est très appréciée, tant pour le fruit que pour son huile. Le noyer se raréfie à mesure qu'on descend dans la Palestine.

OLIVIER, HUILE D'OLIVE

La Palestine était la terre promise où coulaient le lait, le miel et l'huile. Aser, une des douze tribus d'Israël, trouvait de l'huile en abondance dans le pays qui lui était échu en partage. « Béni Aser entre les fils d'Israël ! Qu'il soit agréable à ses frères et qu'il trempe son pied dans l'huile (3) », est-il dit dans le *Deutéronome*. Dans les possessions d'Aser, disent les Talmuds, l'huile coule comme un ruisseau.

« Depuis le déluge, dit Tristram (4), il n'y a pas de plante qui soit associée de plus près à l'histoire de la civilisation. Sans aucun doute, l'olivier a été cultivé longtemps auparavant. Il n'y a pas un arbre qui, avec la vigne et le figuier, soit l'objet de si nombreuses citations. »

Au pays de Canaan, l'olivier a tenu de tous temps une place importante. Son abondante production exigeait peu de labeur. Son produit est si essentiel dans ces climats de l'Orient que, dans les temps anciens, on a considéré comme symbole de paix le don d'une branche chargée d'olives.

Le mot hébreu *zaït* désigne à la fois l'olivier et son fruit. Les Arabes l'appellent *zit*, d'où les Espagnols ont tiré *aceite*, huile. De Candolle, dans sa *Géographie botanique*, et Ritter, dans *Erdkunde von Asien*, assignent indubitablement à la Palestine l'origine de l'olivier (5). Son nom botanique, *Olea europaea* L., n'est donc pas des plus heureux. Toujours verdoyant, il atteint, dit Volney, la hauteur des hêtres. L'olivier devient plusieurs fois centenaire.

Le Jardin des oliviers, dit Le Braz (6), est encore à présent ombragé de onze grands et puissants oliviers qui témoignent, par la grosseur et la

---

(1) *Flore pharaonique*, 2e édit., 1892, p. 120.
(2) *Cant.*, VI, 10.
(3) *Deut.*, XXXIII, 24.
(4) Tristram.
(5) Flückiger and Hanbury.
(6) Le Braz, *Un pèlerinage en Palestine* (*Revue de Paris*, 1er avril 1898).

vieillesse de leurs troncs, d'une grande antiquité sur tous les arbres de la Palestine.

Mais il n'est guère probable que ces vieux arbres soient ceux qui existaient du temps de Jésus-Christ. On sait, en effet, que tous les arbres des environs de Jérusalem furent coupés par ordre de Titus; mais, ajoute l'abbé Trochon (1), il est possible qu'ils aient repoussé de souche. Il y a, près de Carthage, des oliviers qu'on a fait avec vraisemblance dater d'un temps antérieur à l'invasion des Vandales.

Les ravages des conquérants romains, et plus tard l'impôt établi par les Turcs sur les arbres jeunes et vieux, ont amené une diminution sensible de la culture de l'olivier, même sa disparition de certaines régions dans lesquelles, témoins de la richesse d'autrefois, on trouve encore de nombreux restes d'anciens pressoirs, plus ou moins déformés ou enfouis sous terre ou dans les broussailles, particulièrement dans les collines du sud de la Judée, entre Hébron et Bethsabée. On y découvre également des auges et des réservoirs creusés dans le roc.

Nous avons encore une preuve de cette abondance de l'olivier dans les noms de *Gat* ou *Geth,* donnés à certaines localités : Gethsémani (*gat sémîn*, c'est-à-dire pressoir à huile), le jardin où se retira Jésus la veille de sa mort; *Gethaïm*, les deux pressoirs; *Gethhefar*, le pressoir de l'excavation, etc.

Il reste encore de fortes cultures d'oliviers dans les vallées entre Jaffa et Jérusalem, dans les montagnes du midi et sur les collines de Naplous. Mais maintenant que la sécurité est revenue en Palestine, et que l'impôt du Turc a disparu, on pourra tout à son aise reprendre la culture de cet arbre si utile.

L'olivier fleurit au printemps. Avant la complète maturité du fruit, en automne, les Juifs faisaient la récolte, soit en secouant les branches, soit en frappant les arbres avec un long bâton. Les quelques olives qui restaient attachées aux arbres étaient glanées par les orphelins et les indigents (2). Les fruits étaient placés dans un mortier où on les écrasait pour en extraire l'huile pure, la première, destinée aux lampes du sanctuaire. Elles brûlaient dans sept lampes mobiles en or, fixées dans le lustre à sept branches. L'huile foulée au pressoir, quoique moins pure, n'en avait pas un goût moins fin, parfois un peu amer. Il y avait un pressoir commun à chaque village. Le pressoir ressemblait à une meule à blé. Sur une pierre concave destinée à recevoir les olives on faisait tourner une autre meule, soit à la main, soit à l'aide d'une traverse en bois passant à travers la meule. L'huile était recueillie dans des auges en pierre, et conservée dans un genre de vases tout particuliers qu'on fabriquait en Galilée.

La ville la plus renommée pour l'abondance de ses huiles était Gouch-Halab, l'ancienne Ahalab, aujourd'hui El-Djich (3).

La Bible cite les nombreux usages de l'huile d'olive chez les Hébreux. Le fruit lui-même était mangé cru ou diversement préparé. De tous temps, dans tout l'Orient l'huile joua un grand rôle dans l'alimentation. Avec le

(1) Abbé Trochon, *La sainte Bible*, 1887.

(2) *Is.*, XVIII, 6; XXIV, 13.

(3) Vigouroux, *Dict.*

pain, le vin et l'huile, rien ne manquera à l'homme, est-il dit dans les Psaumes. La recette des galettes que préparent les femmes arabes, en pétrissant la farine avec du miel et de l'huile, n'a probablement pas varié depuis les temps des premiers sémites.

L'huile d'olive symbolisait l'esprit de Jéhovah. Samuel sacra Saül en versant sur sa tête une fiole d'huile. Mais la loi ne permettait pas l'onction d'un roi avec l'huile sainte destinée à la consécration du grand-prêtre.

Comme dans tout l'Orient, l'huile servait aux onctions du corps (1). « Pendant six mois, dit Esther (2), les jeunes filles qui devaient être introduites auprès du roi de Perse s'oignaient d'huile de myrrhe et, pendant six autres mois, elles faisaient usage de parfums et d'aromates. » Répandre de l'huile sur la tête était un symbole de joie dans les banquets. L'huile mélangée de vin constituait un remède populaire. Ce fut celui du bon Samaritain.

Pour l'éclairage, on versait de l'huile dans des petites lampes qu'on plaçait sur un support qui rappelle notre chandelier.

La dîme de l'huile était prescrite. L'huile entrait dans le rite des sacrifices d'expiation et de purification. L'offrande se composait ordinairement de fleur de farine, de froment et d'huile.

Cet article si précieux était naturellement pour les Hébreux une source de grande richesse. Ils en faisaient une grande exportation en Egypte où les habitants n'utilisaient le plus souvent que des huiles de raifort, de sésame, de ben et de ricin. Les pays de Juda et d'Israël en vendaient sur les marchés de Tyr. Salomon fournit vingt mille bath d'huile de choix aux constructeurs du Temple et on en donnait à ceux qui ramenaient les cèdres du Liban du temps de Zorobabel.

Parmi les ministres de David, il y avait un inspecteur des oliviers dans la contrée de Shefala (bas pays au Sud-Ouest), la plus riche en oliviers (3). Et Joas, un de ses douze administrateurs, était chargé des magasins d'huile (4).

Les Hébreux trouvaient des motifs de décoration dans les feuilles et les fruits de l'olivier. Salomon plaça dans le Temple deux chérubins en bois d'olivier sauvage.

ORANGE DE SODOME

L'orange de Sodome, *Calotropis procera* R. Br. des botanistes, ne se rencontre, dit Munk (5), qu'à Enggadi, en Nubie et en Arabie du sud. L'Asclépiadée qui la produit est vivace et semi-ligneuse. Elle peut atteindre la dimension d'un figuier de moyenne grandeur. Un suc laiteux, blanc, semblable à celui des Euphorbiasées, mais sans goût, et pas très irritant, coule abondamment, lorsqu'on sectionne une partie quelconque de la plante. Dans les couvents

---

(1) *Deut.*, xxviii, 40.
(2) *Esther*, ii, 12.
(3) *I Chro.*, 27, 28.
(4) *I Paral.*, xxvii, 28.
(5) S. Munk, *La Palestine* (*Univ. pittor.*), Paris, 1856, p. 17 à 26.

grecs de Jérusalem, dit encore Munk, les moines médicastres administrent le lait de la plante aux femmes qui désirent devenir mères. Il paraît que ce remède jouit d'une propriété incontestée. Les Arabes également récoltent avec ardeur ce latex, comme médicament remarquable contre la stérilité et l'impuissance. Le fruit, de la grosseur d'une petite orange, est jaune pâle. Il n'a point de chair et n'est vraiment qu'une peau qui ressemble à celle d'une figue. Lorsqu'il est mûr, l'enveloppe papyracée se rompt et laisse échapper une grande quantité de graines semblables à des pépins de pommes. Chacune de ces graines est pourvue d'une longue aigrette plumeuse qui se file plus facilement que le coton, mais qui n'a pas beaucoup de résistance. Cette soie sert aux Bédouins à faire des mèches pour leurs fusils. Quelquefois les femmes la filent avec le coton pour en tresser des cordes destinées à retenir la kéffié sur le front de leurs seigneurs.

ORGE

Le nom hébreu de l'orge, *še'ôrâh* vient du verbe *sahar*, qui signifie être rude, par allusion aux arêtes de l'épi (2). L'orge paraît avoir été connue aussi anciennement que le blé. Tristram l'attribue au *Hordeum distichum*. Plin. C'est en glanant dans un champ d'orge que Booz remarqua Ruth (3). Le *Deutéronome* (4) célèbre la Palestine comme terre féconde en blé, orge, en vignes, etc. Les serviteurs d'Abraham mirent le feu au champ d'orge de Joab (5). Aux ouvriers du roi Hiram qui coupaient les bois destinés à la construction du temple, Salomon donna vingt mille cors de blé et autant de mesures d'orge (6).

La moisson de l'orge se fait deux ou trois semaines avant celle du blé. Le deuxième jour de Pâques, on présentait dans le sanctuaire une gerbe d'orge de la nouvelle moisson. Avec cette cérémonie la moisson était déclarée ouverte. Comme encore nous le voyons faire à nos Arabes, les Hébreux coupaient l'orge à la faucille et la mettaient en gerbes conservées dans des greniers ou dans des fosses au milieu des champs. On en faisait du pain. « Je voyais comme un pain d'orge, cuit sous la cendre, rouler... », dit un homme racontant un songe (7). Pour des usages déterminés, l'orge devait être pilée dans un mortier. « Si tu broies l'insensé dans un mortier comme des orges, en frappant dessus avec un pilon », est-il dit dans les *Proverbes* (8). La valeur nutritive de l'orge était, à juste titre, considérée comme bien inférieure à celle du froment. Elle formait la base de la nourriture des indigents. Elle remplaçait l'avoine, inconnue en Palestine, pour la nourriture

(1) Vigouroux et Glaire, *La sainte Bible*, vol. III, p. 722.
(2) F. Hœffer.
(3) *Ruth*, I, 22; II, 1-8.
(4) *Deut.*, VIII, 8.
(5) *II Rois*, XIV, 36.
(6) *II Paral.*, II, 10.
(7) *Juges*, VII, 13.
(8) *Prov.*, XXVII, 22.

des animaux, et plus particulièrement de celle des chevaux. Les chevaux de Salomon, dit la Bible, étaient nourris avec de l'orge.

« Les Egyptiens, dès les premiers temps des Pharaons, se nourrissaient déjà d'orge, si l'on peut en juger par du pain fait avec cette Graminée que l'on a découvert dans plusieurs tombeaux. Ils en préparaient également une boisson fermentée depuis les temps les plus reculés et en attribuaient l'invention à Osiris (1). »

Joret également cite cette bière des Egyptiens. Une bière douce leur servait à édulcorer les remèdes. Les Chaldéens connaissaient plusieurs espèces de boissons fermentées (2). Mais les Hébreux, soumis à l'influence des Egyptiens, seraient les premiers qui, après eux, auraient connu la bière d'orge.

A ce sujet, mon excellent et érudit ami, Ferdinand Reiber (3), rappelle les vers ironiques suivants du fameux Rathskeller de Munich :

Die Juden brauten Bier aus Obst und Korn
Vor dem uns Gott behüt in seinem Zorn.

dont voici la traduction :

Les Juifs brassaient leur bière avec du blé, des fruits.
Préserve-nous, ô Dieu, de semblables produits.

Le *Talmud* nous apprend que les dattes, les figues, les mûres et l'orge formaient la base de cette boisson enivrante.

Nous ajouterons, à titre de curiosité, que Ferdinand Reiber établit péremptoirement l'origine de Gambrinus, accaparé comme un des leurs par les Allemands. Gambrinus n'est autre que *Jean Primus,* duc de Brabant, qui avait pour mère Alix de Bourgogne, et dont la sœur épousa Philippe le Hardi, roi de France. Il épousa lui-même en premières noces Marguerite, fille de saint Louis.

Une autre version assimile Gambrinus au duc de Bourgogne, Jean sans Peur, fondateur de l'ordre des Houblons.

ORME

L'orme, en hébreu *tidhâr*, a été connu dès la plus haute antiquité. Cet arbre est particulier au Liban. Il est moins abondant en Palestine et n'est pas indigène dans la Palestine méridionale. La dureté de son bois devait le faire employer par les Israélites, étant donné que, à cause de cette qualité, les anciens en faisaient le plus grand cas. L'orme n'est cité que dans deux passages des Ecritures, qui font allusion à ses frais ombrages.

« On voyait autrefois, dit Hamilton (4), un orme devant un grand nombre d'églises de France. Ces arbres devaient leur origine à une ordonnance de Sully qui, en 1605, prescrivit la plantation d'un orme devant toutes les

(1) Pourchet, I, p. 131 et 132.
(2) Joret, p. 408.
(3) Ferdinand Reiber, *Etudes Gambrinales*, Berger-Levrault, Nancy, 1888.
(4) Fréd. Hamilton, *Botanique de la Bible*, p. 140.

églises paroissiales. L'ombre de ces ormes est devenue par suite un rendez-vous général pour toutes sortes d'affaires, paiement de rentes, de redevances, etc. De là l'expression, introduite sans doute par les mauvais payeurs, qui comptaient ne pas se trouver au rendez-vous : Attendez-moi sous l'orme. On signale un certain nombre d'ormes qui datent de cette époque, entre autres celui d'Abbeville, qui mesure 7m75 de circonférence. »

PALMIER

Le palmier, aux temps bibliques, était un des plus beaux ornements de la Judée, surtout aux environs de Jéricho, que le *Deutéronome* appelle la ville des palmiers. « Du sommet du Phasga le Seigneur montra à Moïse... ainsi que l'étendue de la campagne de Jéricho, ville des palmes (1). » L'*Exode* et les *Nombres* racontent que les enfants d'Israël trouvèrent à Elim douze sources d'eau et soixante-dix palmiers (2). La prophétesse Débora rendait la justice sous un palmier (3). Le nom de Béthanie, *Beit'êhîna*, qui signifie maison des dattes (4), indique bien la présence en ce pays de nombreux dattiers. Et voyez à quel point la Bible appréciait cet arbre : « Le juste, comme un palmier, fleurira (5). » « Ses cheveux, dit l'épouse, sont comme les jeunes pousses des palmiers (6). » « Ta stature, dit d'autre part l'époux, est semblable à un palmier (7). »

Le *Lévitique* prescrit aux Juifs, de prendre, au premier jour de la fête des tabernacles, des fruits de l'arbre le plus beau, des petites spathes de palmier, des rameaux d'un arbre au feuillage épars et des saules du torrent (8). Au temps de Néhémie, dit Vigouroux (9), les habitants de Jérusalem pouvaient se procurer facilement ces palmes sur le mont des Oliviers. Sur certaines monnaies du temps des Macchabées, on trouve le palmier comme emblème de la Judée, et les monnaies frappées par Vespasien, vainqueur des Israélites, présentent une femme pleurant sous un palmier avec la légende *Judæa capta*. Joël (10) cite le palmier parmi les arbres dont la destruction par les sauterelles est considérée comme une calamité pour le pays.

Le palmier dattier, *Phœnix dactylifera* L., porte en hébreu le nom de *tâmâr*, qui signifie droit. Nos Arabes l'appellent *tamr*.

Les textes ci-dessus établissent l'abondance, dans l'ancienne Palestine, de cet arbre que Linné appelait le roi du règne végétal. On chercherait en vain aujourd'hui, dans la plaine de Jéricho, le *Phœnicôn* dont parle Strabon, verger de cent stades de long, arrosé d'eau courante et rempli de dattiers

(1) *Deut.*, XXXIV, 3.
(2) *Ex.*, XV, 27. — *Num.*, XXXIII, 9.
(3) *Juges*, IV, 5.
(4) Vigouroux, *Dict.*
(5) *Is.*, XCI, 13.
(6) *Cant.*, V, 11.
(7) *Id.*, VII, 7.
(8) *Lévit.*, XXIII, 40.
(8) Vigouroux, *Dict.*
(10) *Joël*, I, 12.

qui fournissaient une abondante récolte. On cultive encore, il est vrai, avec fruit, le palmier dans les plaines maritimes à Ramleh, Caïffa, Jaffa, Acre, Tyr, Sidon, Beyrouth. Mais les beaux jardins, tels que ceux de Jéricho qui, avec leurs palmiers et leur baume, constituaient le joyau du domaine des empereurs romains, ont été détruits par le Bédouin vandale. A Engaddi, Tristram n'a plus trouvé que quelques spécimens de palmiers, lavés par les eaux du Jourdain, et des restes pétrifiés sur ses bords.

Un dicton arabe donne pour le palmier autant d'usages qu'il y a de jours dans l'année. Le bois servait à la construction. Le suc était utilisé comme boisson. La sève distillée donnait une boisson fermentée et les frondaisons d'arbres stériles servaient de légume. Avec les feuilles on fabriquait toutes sortes d'ustensiles, des paniers, des nattes. Avec les tiges des fruits, on alimentait les chevaux et les noyaux broyés servaient à l'alimentation des chameaux (1).

Les dattes constituaient l'élément principal de la nourriture des Chaldéens. Chez les Hébreux, elles étaient plutôt une friandise qu'un aliment. On mangeait en Chaldée, et peut-être en Judée, la moelle ou le cœur du palmier, mets dont la douceur surprit agréablement les soldats de Xénophon. Les documents indigènes nous apprennent qu'on fabriquait un vin avec des dattes soumises à une espèce de cuisson. En poussant plus loin la cuisson, on obtenait le miel, dont Hérodote et Strabon font mention (2).

Josèphe également cite ce *miel de dattes* (3), et il affirme que ce miel le cède à peine en douceur à celui des abeilles.

Les Hébreux devaient utiliser les dattes dans un but curatif, comme ils ont dû les voir employer par les Egyptiens. Ces derniers, le papyrus Ebers le dit, calmaient les fluxions dentaires avec des dattes ramollies dans du lait. Contre les embarras d'estomac, ils absorbaient avec des graines de ricin, de la farine de dattes délayée dans de la petite bière. Ils guérissaient l'éternuement, en appliquant sur le nez un emplâtre fait de menthe poivrée et de dattes pilées.

Le vin de palme est obtenu par fermentation du suc qu'on retire de certaines variétés de palmiers. C'est le *lagmi* de certaines régions désertiques. Dans l'oasis de Koufra, pays des Sénoussistes, lesquels suivent avec la plus grande rigueur les préceptes du Coran, le liquide épais, sirupeux, rougeâtre, doit être consommé avant qu'il commence à fermenter (4).

PAPYRUS

Le papyrus, en hébreu *gôme*, *Cyperus papyrus* L., est de la famille des souchets (Cypéracées), qui a, dans nos pays, un certain nombre de représentants. Les Arabes l'appellent *babeer*, dont papyrus est la forme latine. C'est

(1) Tristram, p. 378-386.
(2) Joret, p. 403-409.
(3) Josèphe, *Bell. jud*, IV, VIII, 3.
(4) E.-H. Ceriani, *Koufra :* Suppl. de l'*Afrique française*, mars 1922.

dans un batelet de papyrus que fut abandonné Moïse (1). Si nous l'ignorions, ce passage de Job nous apprendrait qu'il pousse dans les marais : « Est-ce que le papyrus peut verdir sans humidité (2) ? » Dans sa prophétie sur l'Ethiopie, Isaïe cite les vaisseaux de papyrus. « Les barques de papyrus (3) étaient particulièrement appropriées à la navigation du Haut-Nil. On pouvait les porter à dos d'homme, grâce à leur légèreté, quand c'était nécessaire, comme pour franchir les cataractes. »

Les seuls points de l'Asie où il se rencontre encore, sont les marécages au nord-est du lac de Génésareth, près de la source de Aïn-el-Tin, et sur les bords du lac de Houleh, où il recouvre une assez grande étendue de marais inaccessibles. Les Arabes des bords du lac de Houleh, l'ancien lac Mérom, le récoltent en masse pour leurs feux. Ils en font des paniers, des sandales, des cordes et des nattes qui recouvrent les murs et les toits de leurs huttes. Les fibres parallèles de ce chaume trigone, coupés en tranches longitudinales et superposées, puis battues, aplaties et lissées avec l'ivoire, étaient le papyrus des anciens (4).

PEUPLIER

Osée, le premier des douze petits prophètes, mentionne le peuplier dans son chapitre sur l'impiété d'Israël. « Sur les sommets des montagnes, ils sacrifiaient et, sur les collines, ils brûlaient de l'encens sous un chêne et un peuplier et un térébinthe (5). » Jacob obtint des agneaux tachetés, en plaçant sous les yeux des brebis des baguettes de platane, d'amandier et de peuplier, en partie écorcées (6). Certains commentateurs, au lieu du peuplier, désignaient l'aliboufier (*Styrax officinale* L.), abondant en Palestine. Mais ils confondaient le styrax, en hébreu *lubnah*, avec *libneh*, qui est le nom du peuplier. Mais le peuplier également abonde en Orient (7), et ses titres sont égaux, sinon supérieurs, à ceux qu'on peut faire valoir en faveur du styrax, lequel n'est qu'un arbrisseau, sous lequel il eût été difficile de célébrer les rites dont parle Osée.

Il y a au moins quatre espèces de peupliers en Palestine, *Populus alba* L., dans la plaine du littoral de Syrie, et, très commun le long du Jourdain, *P. tremula* C. B., le tremble ; dans les régions montagneuses du Nord, *P. canescens* S. M., probablement hybride entre les deux précédents, et *P. euphratica* Ol. (8).

Libneh vient de *lâbân*, être blanc. C'est également l'origine du mot Liban, la montagne blanche.

---

(1) *Ex.*, II, 3.
(2) *Job*, VIII, 11.
(3) Abbés Vigouroux et Glaire, *La sainte Bible*, (*Is.*, XVIII, 1, note).
(4) Le Maout et Decaisne, *Flore étémentaire*.
(5) *Osée*, IV, 13.
(6) *Gen.*, XXX, 37.
(7) Fréd. Hamilton, p. 91.
(8) Vigouroux, *Dict.*

PLATANE

Cet arbre, comme l'indique son nom, *Platanus orientalis* L., est d'origine asiatique. Il a été répandu par la culture dans les régions tempérées. Les Hébreux l'appellent *ármôn*. Il est répandu dans toute la Palestine, alors que le châtaignier, qui serait, suivant certains traducteurs, l'*ármôn* de la Bible, est très rare en Palestine où Tristram (1) ne l'a jamais rencontré. Il n'en a vu que dans les vergers du Liban. Le platane est fréquent le long des cours d'eau et dans la plaine. Il y en a un à Damas qui a plus de quarante pieds de tour (2), ce qu'a également constaté Tristram (3).

Armôn signifie nu. C'est une allusion probable à la chute annuelle de l'écorce extérieure de cet arbre.

C'est à des branches de platane, entre autres, que Jacob emprunte ses fameuses baguettes (4).

« Je me suis élevé comme un platane sur le bord de l'eau, dans les places publiques », est-il dit dans l'Ecclésiaste (5), en parlant de la sagesse. « Voilà qu'Assur, dit Ezéchiel, était comme un cèdre sur le Liban... Les platanes ne lui étaient pas égaux en feuillage (6). »

Riccioli écrivait, en 1651, que le bois était alors utilisé par les Turcs pour la construction des navires.

En Asie, on utilise le bois du platane d'Orient pour la charpente et l'ébénisterie.

PISTACHIER, TÉRÉBINTHE

Ces deux cousins germains de la famille des Térébinthacées ont été pris l'un pour l'autre par bien des auteurs et traducteurs, entre autres Théophraste. Il est possible que les peuples de l'Orient aient compris les deux espèces sous la même dénomination. Le pistachier et le térébinthe sont appelés *terebinthos* par les Septante et *terebinthus* par la Vulgate. La Bible appelle *bôtnîm* les fruits du pistachier ; en chaldéen on dit *butma* pour le térébinthe, en arabe *butm*, et l'Arabe d'aujourd'hui appelle le pistachier *fistûq*. Mais les *bôtnîm* bibliques ne s'appliquent qu'aux pistaches. Il n'y a à cela pas le moindre doute. Les *bôtnîm* figurent parmi les meilleures productions du pays de Canaan que les enfants de Jacob doivent porter au ministre du pharaon (7), alors que les fruits du térébinthe, fruits inexistants dans l'acception du mot, ne sauraient être offerts en présent.

Le pistachier était très répandu en Palestine, laquelle en exportait sur les

---

(1) Tristram, p. 344.
(2) Abbé Trochon, *La sainte Bible*.
(3) Tristram, p. 345.
(4) *Gen.*, xxx, 37.
(5) *Eccl.*, xxxi, 8.
(6) *Ezéch*,, xxiv, 19.
(7) *Gen.*, xliii, 11.

marchés de Tyr. Dès le temps de Jacob, c'était un des arbres les plus nobles de Canaan. La ville de Betonîm, au pays de Gad, devait probablement son nom au pistachier. Mais, comme beaucoup d'autres arbres, ce dernier s'est raréfié en Palestine. Tristram (1) en a trouvé de cultivés et à l'état sauvage. Il est cultivé sur de grandes étendues du côté de Beyrouth, de Damas et d'Alep. La récolte des noix du pistachier, que les Syriens appellent *batam*, est très abondante. De la noix fraîche, de la grosseur de l'amande, on extrait une huile. Les Arabes cultivent la pistache pour être vendue à côté des cacahouettes et des amandes grillées. Les Juifs tunisiens sont très friands de la pistache. Suivant Belon, le peuple, en Perse, se nourrissait de l'amande en guise de pain, il y a plus de deux mille ans.

Disons incidemment que, sur les planches d'un marchand de pistaches, dans les souks tunisiens, nous avons remarqué entre autres les produits suivants : coriandre, benjoin, argile épilatoire, henné, piment entier et en poudre, semences de courge, mil, cumin, poivrons, herbes pilées pour assaisonnements (*plahea*), semences de fœnugrec (*holba*), etc. Ce sont ces dernières qui permettent aux femmes juives de là-bas d'acquérir ce formidable embonpoint si apprécié des candidats au mariage.

Le nom botanique du pistachier est *Pistacia vera* L.; celui du térébinthe est *Pistacia terebinthus* L., en hébreu *êlâh* ou *allâh*. De la racine de ce mot, *'ul*, *'il*, qui a l'idée de force, dérivent plusieurs noms d'arbres vigoureux et d'un beau port (2). On trouve, dans certaines traductions, *'êlâh* traduit par chêne (3). Le térébinthe de Canaan, roux et trapu (4), est un des beaux arbres de la Palestine. Il est l'objet de nombreuses citations dans la Bible. Jacob enfouit sous un térébinthe, derrière la ville de Sichem, les dieux étrangers qu'il avait emportés (5). « Saül et les enfants d'Israël, s'étant assemblés, vinrent dans la vallée des Térébinthes et rangèrent leur armée en bataille pour combattre les Philistins (6). » Et c'est dans cette vallée même que David tua Goliath (7). La vallée des Térébinthes, près de Masepha, devait son nom, soit à un térébinthe célèbre, soit à une futaie de ce nom. Suivant Tristram (8), on ne le trouve jamais en forêt, rarement en groupes.

« Tandis que le mulet entrait sous le térébinthe touffu et grand, la tête d'Absalon s'embarrassa dans les branches, et lui, étant suspendu entre le ciel et la terre, le mulet sur lequel il était assis passa outre (9). »

Les restes de Saül et de ses fils furent déposés sous un térébinthe à Jabès (10).

---

(1) P. 367.

(2) Vigouroux, *Dict.*

(3) Les traducteurs ne sont pas toujours d'accord. Il ne faut pas s'en étonner. Certains mots hébreux sont parfois intraduisibles, surtout quand les données manquent qui permettraient d'en préciser la nature, et c'est le cas des plantes.

(4) Myriam Harry, *La petite fille de Jérusalem.*

(5) *Gen.*, xxxv, 4.

(6) *I Rois*, xvii, 2.

(7) *Id.*, xxi, 9.

(8) P. 400.

(9) *II Rois*, xviii, 9.

(10) *Paral.*, x, 12.

C'est sous un térébinthe qu'un chef bédouin se fait enterrer.

Saint Jérôme dit que, dans son enfance, on montrait encore à Mamré, non loin de Hébron, le vrai térébinthe sous lequel avait demeuré le patriarche Abraham. Constantin érigea sur son emplacement une église dont les ruines existent encore.

Un suc résineux découle des troncs et des branches du térébinthe, surtout lorsque, au printemps, on y a pratiqué des incisions. Recueilli sur des pierres plates, ce suc se concrète pendant la nuit et donne la térébenthine dite de Chio. Un tronc de 1m 50 de circonférence environ ne donne que 300 à 350 grammes de produit par an. C'est donc un produit assez rare, un baume très apprécié du temps des patriarches et des prophètes, si nous en croyons l'exclamation de Jérémie : « N'y a-t-il donc plus de *sôri* en Galaad ? Ne s'y trouve-t-il plus de médecin (1) ? »

Les marchands ismaélites transportaient en Egypte le baume de Galaad et les Israélites en faisaient un commerce important avec Tyr.

Le baume de Galaad ou de Gilead n'a rien de commun avec la vieille spécialité anglaise de ce nom.

POMME DE SODOME

Il y a peu de produits du domaine végétal qui aient, autant que la pomme de Sodome, stimulé la curiosité des voyageurs et des pèlerins. Vous cueillez un joli petit limon, bien jaune, frais et appétissant, mais qui, dès que vous l'écrasez, se change en une sorte de cendre noire. Roland, le P. Néret, Maundrell, inclinaient à croire que ce fruit n'est qu'une image poétique de nos fausses joies. Foulcher de Chartres (2), qui voyageait en Palestine vers l'an 1000, compara également cette pomme trompeuse aux plaisirs du monde. « Tacite (livre V de son *Histoire*) et Josèphe, dans sa *Guerre des Juifs*, sont, je crois, ajoute Chateaubriand, les deux premiers qui aient fait mention des fruits singuliers de la mer Morte. Depuis Foulcher, les uns, comme Ceverius de Vera, Baumgarten, Pierre de la Vallée, Troëls et quelques missionnaires, confirmèrent son récit. Il en est, tels que Poccock, Shaw, qui doutent absolument de son existence. Amman semble trancher la difficulté. Il décrit l'arbre qui, selon lui, ressemble à une aubépine, et dont le fruit est une petite pomme d'une belle couleur. »

Ce fruit du *Solanum sanctum* L., dit John Wilson (3), est appelé par les Arabes *leimûn Lût*, limon de Lot. Cette plante, disent-ils, portait autrefois des fruits excellents, mais, à cause de la méchanceté populaire, Lot l'a maudit, et depuis elle ne donne plus que des fruits amers (4).

« C'est de la vigne de Sodome qu'est leur vigne », dit Moïse dans son cantique, en parlant des méchants (5). Munk (6) voit la pomme de Sodome dans ce passage.

---

(1) *Jér.*, VIII, 22.

(2) Chateaubriand, *Itinéraire...*, vol. II, p. 21, 22, Paris, 1855.

(3) John Wilson, *The Lands of the Bible*, 1847.

(4) *Id.*, vol. II, p. 8.

(5) *Deut.*, XXXII, 32.

(6) S. Munck, *Univ. pitt.*

Le botaniste Hasselquist, le premier, établit que la pomme de Sodome n'est pas le fruit d'un arbre, ou même d'un arbrisseau, mais la production du *Solanum mallongena*, de Linné. « On en trouve, dit-il, en quantité près de Jéricho, dans les vallées qui sont près du Jourdain, dans le voisinage de la mer Morte. Il est vrai qu'ils sont quelquefois remplis de poussière, mais cela n'arrive que quand le fruit est attaqué par un insecte (*Tenthredo*) qui convertit tout le dedans en poussière, ne laissant que la peau entière sans lui faire perdre sa couleur. »

Seetzen et Richardson attribuent la pomme de Sodome à l'*Asclepias gigantea* Wild.

Suivant Roxburg, les Hindous lui attribuent des propriétés médicinales.

« Me voilà bien embarrassé, dit encore Chateaubriand (1), car je crois avoir trouvé aussi le fruit tant recherché : l'arbuste qui le porte croît partout à deux ou trois lieues de l'embouchure du Jourdain ; il est épineux et ses feuilles sont grêles et menues ; il ressemble beaucoup à l'arbuste décrit par Amman ; son fruit est tout à fait semblable, en couleur et en forme, au petit limon d'Egypte. Lorsque le fruit n'est pas encore mûr, il est enflé d'une sève corrosive et salée ; quant il est desséché, il donne une semence noirâtre qu'on peut comparer à un poivre amer. J'ai cueilli une demi-douzaine de ces fruits ; j'en possède encore quatre desséchés, bien conservés, et qui peuvent mériter l'attention des naturalistes. »

C'est principalement sur les bords de la fontaine d'Elysée (Aïn-es-Sultan), près de Jéricho, que nos pèlerins recueillent cette soi-disant pomme, dont parle également le duc de Raguse (2).

RICIN

Le *qîqâyôn* sous lequel s'abrita le prophète Jonas (3), est probablement le *Ricinus Palma Christi* Bois. (4). Le nom de *Palma Christi* a été donné au ricin, parce qu'on a comparé les feuilles de ce végétal à la paume de la main, et celle du Christ a eu la préférence, sans doute pour lui donner plus de valeur (5). Ce ricin, vivace en Orient et très commun en Palestine où il croît dans les régions sablonneuses, devient énorme sous ce climat chaud et humide. Il croît rapidement et le grand développement de ses feuilles répond bien aux conditions du récit de la Bible. Les détails que donne saint Jérôme s'appliquent parfaitement à cet arbuste (6). Le tronc des ricins, dit Lortet (7), se recouvre d'une véritable écorce semblable à celle d'un arbre réellement ligneux. Monard en vit en Espagne dont le tronc avait la grosseur du corps d'un homme (8).

---

(1) Chateaubriand, *Itinéraire...*, vol. II, p. 11, 22, Paris, 1885.

(2) *Voyages*, t. III, p. 77.

(3) *Jonas*, IV, 10.

(4) Fr. Hœffer, *Histoire de la botanique.*

(5) Dorvault, *Officine.*

(6) S. Munck, *La Palestine.*

(7) Lortet, *La Syrie*, p. 187.

(8) Pourchet, II, p. 65.

Flückiger et Hanbury supposent que le ricin en question n'est autre que le *Ricinus communis* L. (1).

Tristram croit que le *qîqâyôn* doit être identifié avec le *Cucurbita Pepo* DC. qui pousse à Mossoul et qui abonde auprès de Sidon où il forme de véritables bosquets.

Le papyrus Ebers mentionne le ricin. Hérodote (2) dit que « en Grèce, cette plante croît spontanément et sans culture ; mais les Egyptiens la soignent et lui font produire en grande abondance des fruits d'une odeur très forte qu'ils pressent ensuite et dont ils extraient une huile bien connue qui a des propriétés médicinales et qui brûle avec autant d'éclat et de facilité que l'huile d'olive. »

On conserve dans plusieurs musées des graines de ricin trouvées dans les tombes égyptiennes.

« L'huile de ricin, dit Maspéro (3), dont les fellahs du sud assaisonnent leur pain et leurs légumes, était celle que les Egyptiens de l'âge pharaonique préféraient pour les soins du corps et pour le service de la cuisine. J'ai été obligé plusieurs fois, par politesse, de manger des salades, et même des sauces mayonnaises assaisonnées à l'huile de ricin. Le goût n'était pas aussi fâcheux qu'on pouvait l'imaginer de prime abord. »

Hérodote dit encore qu'en Egypte, on s'en oignait la peau pour se préserver de la piqûre des moustiques (4). Tournefort a vu en Arménie, auprès de l'Ararat, cultiver le ricin pour cet usage (5).

Le jour du sabbat, les Juifs brûlaient dans leurs lampes l'huile de *qîq*, l'huile que, dans le *Mischna*, les rabbins appellent huile de *qîqî*, qui est le *kiki* copte ou égyptien, également celui d'Hérodote, le *qîqâyôn* du texte sacré.

Les feuilles de ricin cuites, appliquées sur la poitrine des femmes, avaient la réputation de provoquer la sécrétion du lait. Ce système est encore en pratique chez les habitants du cap Vert (6).

---

(1) *Pharmacographia.*
(2) Hérodote, I, 96.
(3) Maspéro, I, 367.
(4) Hérodote, I, 367.
(5) Tournefort, *Voyage*, III, 192.
(6) Frazier, *Voyage to the south*, London, 1717, p. 13.

ROSE DE JÉRICHO

Cette plante n'a de la rose que le nom. C'est une Crucifère herbacée, *Anastatica hieroschuntica* L., qui pousse dans les lieux sablonneux de Syrie, de Palestine et d'Arabie. Elle a de 0m 10 à 0m 15 de hauteur et se compose d'une multitude de petites branches sur lesquelles poussent des fleurs et des feuilles extrêmement petites. Lorsque la plante a terminé sa végétation annuelle et que ses fruits ont mûri, ce qui se produit dans la saison sèche, les feuilles tombent, les rameaux se dessèchent, se rapprochent, s'entrelacent en une pelote arrondie, protégeant de la sorte les semences dans leur gousse. Et les vents d'automne, l'arrachant à la terre, la portent sur les rivages de la mer.

A la saison des pluies, ces rameaux absorbent amplement l'eau, se développent et de la sorte facilitent la dispersion des semences.

Il n'est pas question dans la Bible de la rose de Jéricho. Mais nous ne pouvions nous dispenser de citer, dans cet ouvrage, cette plante qui jouit d'une si grande popularité parmi les visiteurs de la Terre sainte. Cette soi-disant rose, quand on l'immerge dans un verre d'eau, donne l'impression de revenir à la vie. Grâce à un système vasculaire très développé, la plante absorbe le liquide et s'épanouit en une cupule des plus gracieuses. Ritter (1) cite une expérience faite après sept cents ans sur une de ces Crucifères, rapportées de la Terre sainte au temps des croisades et conservées comme reliques.

Les pèlerins disent que ces roses croissent dans le désert à tous les endroits que Marie, dans la fuite en Egypte, toucha du pied. A Enggadi, les Arabes l'appellent *Kfer Meriem*, la main de Marie.

La rose de Jéricho n'est commune nulle part, quoiqu'elle se rencontre sur tous les rivages du bassin de la mer Morte.

En Egypte, les femmes sur le point d'accoucher en font tremper et quand les branches s'écartent bien, elles sont assurées d'avoir une heureuse délivrance, ce qui ne manque guère d'arriver dans un pays où l'enfantement se fait avec une grande facilité (2).

ROSE

« Je suis la rose de Saron et le lis des vallées (3) », dit le Cantique, que Myriam Harry appelle l'ennamouré Cantique. Il y a peu de noms de fleurs qui aient donné lieu à autant de contestations que la rose de Saron. Mais on est à peu près d'accord pour l'attribuer au *Narcissus Tazetta* L., le *chabbazzeleth* du texte hébreu, natif de Palestine, trouvé par Haaselquist dans la plaine du Saron. Tristram également l'a trouvé dans la même région. « On a

(1) Ritter, *Erdhunde*, II, p. 431.
(2) Mérat et Lens, *Dict. :* art. *Anastatica.*
(3) *Cant.*, II, 1.

attribué, dit-il (1), la rose de Saron à un Crocus. Mais les Crocus n'ont qu'un parfum relatif, tandis que, aujourd'hui encore, le parfum des narcisses est très apprécié. Quand il est en fleur, on en vend dans les bazars; hommes et femmes, dans la saison, en portent quelques fleurs qu'à tous moments ils portent à leurs narines. »

Le rosier proprement dit ne paraît pas avoir été connu des auteurs des livres sacrés. Il était assez répandu en Palestine au début de l'ère chrétienne. Actuellement, il est l'objet d'une culture intense en Palestine, en Syrie, et surtout à Damas où on en distille l'essence. On y fabrique également des pâtes et des sirops aromatisés.

SAFRAN

C'est le *karkôm* des Hébreux, notre *Crocus sativus* L.

« Tes rejetons sont un jardin de délices; là sont le cypre avec le nard; le le nard et le safran, la canne et le cinnamone, etc. (2) »

C'est la seule citation du safran qu'on trouve dans la Bible ; mais il y est cité en importante compagnie. Tous les traducteurs grecs, chaldéens, arabes et la Vulgate sont d'accord pour voir notre safran actuel dans ce passage du Cantique.

Le mot de safran vient de *za'foran,* par lequel les Arabes le désignent. C'est le *kurkam* ou *kurkama* araméen, le *karkom* persan et le *kunkama* sanscrit.

Il existe en Palestine de nombreuses espèces de Crocus; mais le *Crocus sativus* L. y est l'objet d'une culture étendue. Il semble bien, dit Joret (3), qu'on y ait assez tôt cultivé le safran.

Depuis les temps les plus reculés, le safran a été estimé des hommes, à la fois comme condiment, parfum et colorant, et a joué un grand rôle dans l'histoire du commerce.

Par le mot *za'foran* les Arabes désignent soit les stigmates, soit la poudre, soit les tablettes qui se vendent, les uns et les autres dans les souks de Tunis et, en général, dans tous les bazars d'Orient. Les tablettes sont obtenues par pression des stigmates avant leur dessication. Outre l'assaisonnement des mets, on s'en sert pour parfumer les étoffes, les huiles, les onguents.

SANTAL

Le santal était un bois importé. Il n'existe pas en Palestine. Il est clair, d'après un certain nombre de passages de la Bible, que ce bois provenait du pays d'Ophir, c'est-à-dire des Indes, en même temps que l'or et les pierres précieuses.

« Mais aussi les serviteurs d'Hiram, avec les serviteurs de Salomon, apportèrent de l'or d'Ophir, des bois odorants et des pierres très précieuses. Le roi fit avec ces bois odorants des degrés dans la maison du roi, et aussi des

---

(1) Tristram, p. 477.
(2) *Cant.*, IV, 14.
(3) Joret, p. 389.

harpes et des psaltérions pour les chantres : jamais on n'a vu dans la terre de Juda de tels bois (1). »

Quoiqu'il n'y ait à cet égard rien de précis, il s'agit vraisemblablement du bois de santal dont on fait un grand usage en Orient.

On l'emploie dans les Indes (2) pour les monuments les plus sacrés, témoin les fameuses et remarquables portes du temple de Somnath, dans le Guzerath, qu'on considérait comme le plus sacré. Sa construction remonte à l'an 1025.

Le santal, *Pterocarpus santalinus* L., c'est l'*almugîm* des Rois ; dans les Paralipomènes, il est appelé *algumîm*.

On a tour à tour placé le pays d'Ophir en Arabie, dans l'Inde, dans la presqu'île de Birmamie, à Ceylan, sur la côte orientale d'Afrique. Aujourd'hui, on est d'accord pour le situer dans les Indes orientales. Les vaisseaux d'Hiram partaient d'Aziongaber, réduit de nos jours au triste et misérable port d'Akabah, au nord de la mer Rouge.

SÉNEVÉ

« Si vous avez une foi semblable au grain de sénevé (3). » Le grain de sénevé auquel fait allusion Jésus-Christ a été attribué, par un grand nombre de commentateurs, à la graine de moutarde noire (*Sinapis nigra* L.). En Orient, quand, à l'époque biblique, on voulait signaler l'extrême petitesse d'un objet, on le comparait au grain de sénevé. Les rabbins usaient souvent de cette expression. On la trouve dans le Coran.

« Le *Sinapis nigra* (4) atteint souvent en Orient une hauteur de dix pieds. D'après le Talmud, cette plante est quelquefois si haute et si forte qu'un homme peut monter dessus sans la rompre. Les voyageurs Irby et Mangels affirment avoir rencontré, dans la plaine du Jourdain, des sénevés montant aussi haut que la tête de leurs chevaux. Le docteur Thompson, en traversant la riche plaine d'Akkar, a vu des sénevés qui dépassaient la tête d'un cavalier. Les oiseaux s'y perchent, non seulement pour manger plus commodément les graines, mais pour y passer la nuit. »

Dans ce passage de l'Ecriture, le sénevé est identifié à la moutarde noire. Mais la graine de cette plante n'est pas, à la rigueur, la plus petite des semences. D'autres commentateurs, non moins nombreux, inclinaient à croire que le sénevé de l'Evangile était le *Salvadora persica* Garcin (5), arbuste de la famille des Plumbaginées, qui abonde en Palestine. On l'a trouvé en quantité sur les bords du lac de Galilée, à l'endroit même où Jésus-Christ adressa à la foule la parabole du grain de sénevé.

---

(1) *II Pr.*, IX, 10, 11.
(2) Flückiger et Hanbury, *Pharmacographia*.
(3) Saint Luc, XVII, 6.
(4) Fillion, *Evangile selon saint Mathieu*, p. 272.
(5) Fr. Hamilton, *Botanique de la Bible*.

SAULE

« Sur les fleuves de Babylone, là nous nous sommes assis et nous avons pleuré, en nous souvenant de Sion. Aux saules, au milieu d'elle, nous avons suspendu nos instruments (1). »

Il est une espèce de saule si abondante sur les rives de l'Euphrate qu'on lui a donné le nom de *Salix babylonica* L. C'est le saule pleureur. Il n'y a pas en Palestine de localité où il ne se trouve l'une ou l'autre espèce de saule. Mais ce n'est pas une plante caractéristique du pays. Quoique peu rare (il est prédominant sur les bords des ouadis), il ne frappe pas l'œil. Le *Salix octandra* Sieb. est commun sur les bords du Jourdain.

Il y a plusieurs citations du saule dans la Bible : « Au torrent des saules on les conduira (2). » « Mon esprit et ma postérité germeront parmi les herbes comme des saules sur des eaux courantes (3). » « Des ombres couvrent son ombre et les saules du torrent l'environnent (4). »

Il est énuméré dans les prescriptions que donne Moïse pour la fête des tabernacles. « Au premier jour, vous prendrez des fruits de l'arbre le plus beau, de petites spathes de palmier, des rameaux d'un arbre au feuillage épais et des saules du torrent (5). »

Dans toutes ces citations, le saule est appelé *àrabîm*. Une seule fois, dans *Ezéchiel*, il est appelé *safsafsâh*. Les Arabes appellent *safsaf* un saule dont l'aspect se rapproche de celui du laurier-rose. Il a donné son nom au ouadi Safsaf (vallée du saule).

Aucune de ces citations ne fait allusion à un usage pratique du saule chez les Hébreux.

SOUDE

« Quand tu te laverais avec du nitre, quand tu multiplierais pour toi le borith (6). »

Le nitre en question dans ce passage de Jérémie est le *natron*, ou carbonate de soude naturel, qui, sur les bords des lacs d'Egypte, forme des efflorescences d'une certaine épaisseur. On l'utilisait comme savon aussi bien en Palestine qu'en Egypte. Son usage remonte aux temps les plus anciens. Mais, indépendamment de cette soude naturelle, de ce savon minéral, les Hébreux faisaient usage d'un savon végétal qu'ils appelaient *bôrît*. C'est le nom que lui donne Jérémie et que saint Jérôme maintient dans sa traduction. C'est le *kali*, *al kali* des Arabes, d'où nos noms alcali, alcalin, et le nom de *kali* que les Allemands donnent à la potasse. Le nom de *kali* était

(1) Ps. CXXXVII, 1, 2.
(2) *Is.*, XV, 7 (prophétie contre Moab).
(3) *Is.*, XLIV, 3, 4.
(4) *Job.*, XL, 22.
(5) *Lév.*, XXIII, 40.
(6) *Jér.*, II, 22.

donné par les Arabes tant aux sels de soude qu'aux sels de potasse extraits de diverses plantes par les indigènes de la Palestine. Les plantes mises à contribution dans ce but sont *Salicornia fruticosa* L., *S. herbacea* L., *Atriplex Halimus* L., de nombreuses espèces de la famille des Salsolacées, abondantes en Palestine et dans les pays désertiques, *Salsola Kali* L., *S. Soda* L. Lortet (1) cite une soude arborescente, haute de plusieurs mètres, l'*Arthrocnemum fructicosum* Moq., et d'autres Salsolacées, *Suaeda asphaltica* Boiss., *Achryantes argentea* L., qui poussent près des mers sur des espaces immenses.

Les tribus errantes, sur les bords de la mer Morte, récoltent d'abondantes quantités de Salicornia et de Salsola qu'elles brûlent pour en extraire des cendres les sels alcalins destinés à leur usage et à l'exportation. On les utilise de nos jours en Palestine pour la fabrication du savon, spécialement développée à Jaffa, Naplouse et Jérusalem (2).

Dans les plaines désertiques à l'est de Damas, les arbrisseaux sont coupés à ras de terre, puis entassés et brûlés au-dessus d'un trou creusé dans le sable. Lorsque l'incinération est complète, on recueille au fond de la cavité une masse appelée par les Arabes *köllу hadschar*, formée par du carbonate de soude assez pur (3).

Les soudes, dit Guibourt (4), puisent sur les côtes de la mer les éléments de sels à base de soude qu'elles contiennent, tels que l'acétate, le citrate, l'oxalate. Ces sels, décomposés par le feu, se convertissent en carbonate. Cette soude contient, outre le carbonate, du sulfate, du sulfure et du chlorure. La meilleure est celle qui provenait autrefois d'Alicante.

STORAX

Le storax, le *nâtâf* des Hébreux, était un des trois ingrédients qui s'ajoutaient à l'encens pour former le parfum sacré. Les quatre éléments se trouvaient facilement; il ne fallait pas qu'ils fussent trop rares. Ce baume naturel était l'objet d'un grand commerce dans tout l'Orient depuis les temps les plus reculés.

Galien (5) parle du storax rapporté de Panphylie dans des tiges de roseaux (*calamus, kalamos*). Il en est résulté le nom de storax calamite, donné à la meilleure sorte de storax, bien qu'on ne l'apporte plus du tout en roseaux, mais en pains.

Pline et Dioscoride tenaient en grande estime ce parfum qui a quelque ressemblance avec le benjoin. Il est le produit d'un arbre, *Styrax officinalis* L., de la famille des Styracées.

---

(1) P. 152.
(2) Vigouroux, *Dict.*
(3) Abbé G. Martin, *Les évangiles du dimanche*, vol. II, p. 362.
(4) Vol. II, p. 449.
(5) Guibourt, II, 604.

SYCOMORE

Il ne s'agit pas de notre sycomore, qui est une espèce d'érable *(Acer platanoïdes* L.), mais du *Ficus Sycomorus* L. Cet arbre ressemble au mûrier par la feuille et au figuier par le fruit, et son nom vient de deux mots grecs, *sukos*, figue, et *môros*, mûries. « Son feuillage, compact et divisé en masses globuleuses, s'étend si loin qu'un seul pied peut donner à distance l'impression de plusieurs arbres réunis. Son ombre est douce et impénétrable au soleil (1). « Cet arbre atteint quelquefois quinze mètres de circonférence (2). Ses longues branches touffues, élevées à peu de distance du sol, fournirent à Zachée une place commode pour contempler facilement Jésus à son passage.

Zachée était un publicain, c'est-à-dire un collecteur d'impôts. « Il devint, dans son apostolat, le compagnon de saint Pierre qui l'établit, malgré sa résistance, évêque de Césarée. D'après une croyance du Quercy, Zachée se serait rendu en Gaule après la dispersion des apôtres et il y aurait prêché le christianisme sous le nom d'Amator, au lieu qui s'appelle encore de son nom de Roc-Amadour (Lot). C'est aujourd'hui un lieu de pèlerinage célèbre (3). »

Les sycomores abondaient en Palestine (4). Ils étaient d'un grand revenu et, par suite, une source de bénéfices pour le fisc. David avait nommé Balanan, le Gédérite, surintendant aux plants d'oliviers, aux sycomores qui étaient dans les plaines (5). Les Turcs, plus rard, les ont également imposés.

Le goût de la figue du sycomore est doux et fade. Les pauvres s'en nourrissaient comme de nos jours encore les fellahs en Egypte, comme, d'autre part, le font nos Arabes avec la soi-disant figue du cactus : une cinquantaine de figues pour leur repas, par-dessus un coup de gargoulette, et les voilà régalés.

Pour rendre le fruit comestible, on le pique avant sa maturité pour en faire écouler le suc âcre, laiteux. Cinq ou six jours après, la figue est bonne à manger. C'était peut-être l'industrie qu'exerçait Amos : « Je ne suis ni prophète ni fils de prophète. Je suis pâtre, cultivant le sycomore (6). »

Quand après le piquage, dit Théophraste (7), les fruits ont été enlevés, d'autres repoussent à la même place, et cela peut se répéter jusqu'à trois fois, et davantage même, dans l'année.

Il n'y a pas que les humains qui se régalent des figues du sycomore. Des milliers de loriots, dit Lortot (8), en font leurs délices.

Le sycomore passait pour un bois commun à côté du cèdre. Son bois, très résistant à la pourriture, servait chez les Egyptiens à la fabrication des

---

(1) Maspéro, p. 28.
(2) Abbé Trochon.
(3) Vigouroux, *Dict.*
(4) *Is.*, IX, 10. — *Par.*, IX, 27. — *Rois*, X, 27.
(5) *I Par.*, XXVII, 28.
(6) *Amos*, VII, 14.
(7) *Hist. nat.*, IX, 2.
(8) Lortet.

caisses de momies. D'après Clarke (1), des tableaux sur bois de sycomore, trouvés dans l'église Sainte-Anne, à Séphori, en Galilée, et transportés à Cambridge, sont conservés sans être piqués des vers, quoique remontant bien au delà du dixième siècle. On plantait le sycomore plus à cause de l'usage que l'on faisait de son bois que pour ses fruits.

Cet arbre, par sa forte constitution, ses branches d'un vaste développement et sa verdure perpétuelle, est un lieu de rendez-vous fort agréable et commode. Les Orientaux y grimpent encore maintenant, comme Zachée, et s'y installent pour fumer et causer. Les cafés arabes le plantent volontiers près de leur maison pour inviter le passant à s'y reposer sous son ombre.

Le sycomore aujourd'hui est loin d'être abondant en Palestine. Le vandalisme turc et l'insouciance de l'Arabe ont été les grandes causes de sa disparition relative en Palestine. On le trouve encore assez abondant tout de même sur la côte de Jaffa.

TAMARIS ou TAMARISQUE

Pour consacrer son pacte avec Abimelech, « Abraham planta un tamaris à Bersabée (2) ». Plus tard, Jacob y fit un sacrifice au Dieu de son père Isaac. Le tamaris est un arbrisseau de belle allure, au feuillage toujours vert, qui conserve sa fraîcheur et sa vitalité au milieu des sables arides, imprégnés de sel, qui sont son terrain de prédilection. Tristram (3) n'en a pas compté moins de sept espèces, dont certaines très abondantes. Le *Tamarix Pallasii* Desv. pousse en masses denses sur les bords du Jourdain inférieur, dans les sables arides de la mer Morte. Le *T. gallica* L., celui de nos pays, croît sur la côte. Presque tous prospèrent et atteignent souvent les dimensions de bons ombrages. C'est un arbre très gracieux, avec de longues branches plumeuses garnies en été de superbes fleurs roses, qui semblent envelopper l'arbre tout entier comme une légère gaze colorée.

Les autres espèces sont les *T. tetrandra* Pall., *T. syriaca* Boiss., *T. tetragyna* Ehrnb., *T. Jordanis* Boiss. et *T. mannifera* Ehrnb. Les rameaux de ce dernier, qui pousse principalement au voisinage du Sinaï, exsudent, sous la piqûre d'une cochenille, un suc dont il a été question dans l'article ocnsacré à la manne.

Chez les Egyptiens, comme chez les Hébreux qui l'appelaient *'êsel*, le tamaris était considéré comme un arbre sacré. De là la coutume d'enterrer au pied des tamaris, comme on le faisait pour le chêne et pour le térébinthe. Abraham avait peut-être choisi le tamaris, parce qu'il n'y avait pas d'autre arbre dans la région, ou bien on y attachait dans la tradition du pays une vertu spéciale (4).

---

(1) Munck, *La Palestine.*
(2) *Gen.*, XXI, 33.
(3) Tristram, p. 137.
(4) Vigouroux, *Dict.*

« Or, lorsque Saül demeurait à Gabaa et qu'il était sous le tamaris qui est à Romah, et que tous ses serviteurs l'environnaient... (1). »

Les os de Saül et ceux de ses fils sont enterrés sous un *'ésel* à Jabès (2).

LA VIGNE ET LE VIN

Depuis la Genèse jusqu'aux Macchabées, de Noé aux noces de Cana, la Bible abonde en citations relatives à la vigne et au vin. Fr. Hamilton a compté cinquante-huit citations, chiffre qui laisse bien loin derrière lui celui de toutes les autres plantes. Depuis la plus haute antiquité, les poètes ont chanté la vigne comme emblème de la fécondité, de la prospérité. Le roi David disait que le vin était un don de Dieu destiné à réjouir le cœur de l'homme. Les poètes bibliques comparent le peuple d'Israël à une vigne : « Israël était une vigne couverte de feuilles (3). » Un poète nabatéen, Kamas-Nohri, dans une de ses œuvres, avait donné la première place à la vigne sur toutes les autres plantes, même le palmier. Il avait également consacré nn poème au vin (4). La vigne que les Hébreux appellent *géphen*, est représentée sur les bas-reliefs assyriens grimpant le long d'un arbre. Elle est l'emblème de la nation sur certaines monnaies des Macchabées et, de nos jours encore, à Prague, la vigne de Juda décore les tombes des Juifs.

Comment se peut-il qu'avec de pareilles références, les piétistes américains, dont la Bible est le livre de chevet, aient pu se décider à supprimer ce *don de Dieu ?*

La vigne est originaire des rives méridionales de la mer Caspienne et de l'Arménie. Elle est spontanée dans la partie orientale de la région méditerranéenne. Le climat et le sol de la Palestine sont particulièrement favorables à sa culture. Il en est peu de mieux appropriés. Les flancs rocheux des collines, son sol sablonneux, l'exposition solaire, la chaleur de l'été, l'écoulement rapide des eaux de pluie d'hiver, tout est combiné pour faire de la Palestine un pays de vignoble particulièrement remarquable. Nulle part ailleurs le grain n'atteint la grosseur de celui de la Palestine.

La vigne était déjà très prolifique avant l'arrivée des enfants d'Israël au pays de Chanaan. C'est de la vallée d'Escol, la vallée de la Grappe, au pays de Juda, que les espions envoyés par Moïse rapportèrent la fameuse grappe suspendue à une perche et portée par deux hommes. Les vignobles au sud d'Hébron sont toujours encore les plus beaux de la Palestine. On y recueille (5) des grappes de dix à douze livres, allant parfois jusqu'à vingt livres, portant des grains de la grosseur de petites prunes. De Bruyn (6) appelle le vin du Liban « le meilleur et le plus délicat qui se trouve dans tout le reste du monde ».

La Bible signale des vignes particulièrement renommées, entre autres

---

(1) *I Rois,* xxii, 6.
(2) *Id.*, xxxi, 13.
(3) *Osée*, x, 1.
(4) Ernst-F. Mayer.
(5) Tristrâm, p. 404.
(6) De Bruyn, *Voyage au Levant.*

celles de Sabama et de Jazer, au pays de Galaad, celles d'Hébron et d'Engaddi, celle des collines de Samarie et du Carmel, celles de la vallée du Jourdain. Un autre vieux témoignage encore est celui du P. Le Braz (1), qui parle de la vigne *sorek*, la vigne élue, renommée entre toutes pour la délicatesse de son fruit et qui donne la *Korsraviaa*, le vin dont la douceur ennivre.

« Mon bien-aimé est pour moi comme une grappe de raisin de cypre dans les vignes d'Engaddi », dit le Cantique (2). C'est auprès des vignes de Thamnatha que Samson déchira le lion en deux (3) Naboth possédait à Jesréel une vigne pour laquelle le roi Achab lui en offrit une meilleure. Moab, à l'est du Jourdain, était un pays de vignoble.

C'était là une grande richesse pour les Hébreux et nécessairement une grande ressource pour les rois d'Israël.

Pour préserver les vignes contre les déprédations des passants, le pillage des Bédouins, ou contre les chacals qui, comme notre maître renard, sont très friands de raisin, on élevait dans l'intérieur du champ, entouré de murs ou de haies, une tour ou une cabane (4). Ces tours avaient jusqu'à 4m 50 de de haut sur 1m 80 de large. « Dans la Palestine (5) le propriétaire construit sur sa vigne une tour de pierres sèches en forme de tronc de cône, terminé par une terrasse sur laquelle, jour et nuit, les serviteurs ou la famille du vigneron veillent durant tout le temps des fruits ou du raisin. Une échelle en bas, des pierres saillantes en haut leur servent d'escalier à l'extérieur; l'intérieur de la tour est leur magasin. »

A Escol, dans les champs de vignes en terrasses superposées, on voit encore des tours d'observation et des murs de clôture. « Un champ de vignes ou une colline d'oliviers, avec sa clôture de pierres extraites des champs, et au milieu la tour d'observation, c'est là l'aspect naturel qui, dans les prophéties et les relations évangéliques, représentent le royaume de Juda (6). »

Culture. — Il y a dans la Bible un certain nombre d'ordonnances concernant la culture et l'entretien de la vigne et la récolte du raisin. Suivant la nature du terrain, la vigne était cultivée rampante ou en hauteur. Tristram a constaté ces différents modes de culture il y a quelques années (7), et nous sommes en droit de croire qu'ils n'ont pas varié depuis les temps anciens.

Dans le sol rocailleux, sous le mont Hermon, les vignes sont plantées près et le long de tas de pierres ramassées, disposées en murgers parallèles. Les branches, coupées bas, et les pousses sont dirigées par-dessus ces murgers sur l'autre côté, puis tirées d'un murger à l'autre et retenues au moyen de pierres. Ce système maintient le raisin hors du contact du sol et lui permet de bénéficier de la réverbération de la chaleur sur les pierres.

---

(1) *Revue de Paris*, 1er avril 1898.
(2) *Cant.*, I, 13.
(3) *Juges*, XIV, 5-8.
(4) *Num.*, XXII, 24. — *Is.*, I, 18; V, 2, 11.
(5) Jullien, *L'Egypte*, 1871, p. 263.
(6) Tristram, p. 404.
(7) *Id.*, p. 407.

Dans les grands champs de vignes et sur les flancs des collines escarpées, les plants sont assez distants l'un de l'autre. On les laisse pousser à une hauteur de six à huit pieds et, à cette hauteur, les pousses fructifères sont dirigées horizontalement, supportées par des piquets, jusqu'à la rencontre des vrilles de la rangée voisine.

Les vignes de Silo devaient être assez élevées, puisque les Benjamites purent s'y mettre en embuscade. Près des habitations on faisait grimper la vigne contre les murs, et surtout sur les figuiers. De là l'expression qui paraît à plusieurs reprises dans la Bible : « Et chacun se repose sous sa vigne et sous son figuier (1). » « Et Juda et Israël habitaient sans aucune crainte, chacun sous sa vigne et sous son figuier (2). » Etc.

Etre assis est une expression proverbiale qui, dans la Bible, veut dire vivre en paix.

Ed. Schultz, voyageur allemand, raconte que, dans un village des environs de Saint-Jean-d'Acre, il soupa avec ses compagnons de voyage sous un grand cep de vigne, qui avait environ un pied et demi de diamètre et trente pieds de haut, et dont les branches, soutenues de tous les côtés, formaient un abri de plus de cinquante pieds carrés.

Vendanges. — La vendange, en hébreu *bâsîr*, commence en septembre et devait être achevée à la mi-octobre, époque de la fête des Tabernacles, qui indiquait la fin de toutes les récoltes. Comme à la moisson, le temps des vendanges était une époque de réjouissances. Les vendangeurs cueillaient les raisins dans des paniers et les jetaient daus le pressoir (*geth*), grande cuve où on entassait le raisin. Sur la cuve se trouvait l'appareil à pression (*pûrah*), et quelquefois l'appareil à torsion. Souvent la grappe était foulée par les pieds des vendangeurs dans de simples creux en pierre. Une ouverture dans le fond laissait passer le liquide dans un réservoir souvent creusé dans la terre et maçonné (3).

On voit en Terre sainte de nombreux restes d'anciens pressoirs. Ce sont des vestiges des plus intéressants, malheureusement souvent cachés en partie sous terre, sinon sous une végétation arborescente. Telles qu'on les voit, ce sont le plus souvent deux cuves creusées dans le roc, de formation calcaire, l'une au-dessus de l'autre, sur la pente de la colline. La partie supérieure est plus grande que celle du bas avec laquelle elle communique par deux ou trois petits trous percés dans la partie inférieure de l'auge supérieure. Ces restes de pressoirs abondent dans les collines du sud de la Judée, au Carmel, près de Caïffa, entre Hébron et Bersaba.

Comme nous l'avons vu à l'article *huile*, le mot *geth*, pressoir, a donné son nom à plusieurs localités.

Le premier jus obtenu sans expression donnait un vin meilleur.

Quand le vin était bien exprimé, on le conservait dans des outres de peau de chèvre. « Voilà que mon estomac est comme un vin nouveau qui remplit les outres neuves (4) », ou bien dans des amphores de terre. On soutirait le

(1) *Mich.*, IV, 4.
(2) *III Rois*, IV, 25.
(3) Vigouroux, *Dict.*
(4) *Job*, XXII, 19.

vin pour le clarifier (1). On rangeait les vases à vin dans des celliers. « Aux celliers où on mettait le vin, le surintendant était Zabdias, l'Aphonite (2). »

Les raisins de Palestine étaient rouges pour la plupart ; de là le nom de *sang de raisin* qui paraît dans plusieurs passages. « Il lavera dans le sang du raisin son manteau (3). » « Afin qu'il bût le sang du raisin le plus pur (4). » « Ils montrèrent aux éléphants du sang de raisin et de mûres pour les animer au combat (5). » Etc.

A Bethléem, où il y a des chrétiens, on fait, surtout au point de vue du vin de messe, du vin blanc qui justifie la réputation qu'avaient jadis les vins de Judée ; mais ils ont l'inconvénient d'être trop capiteux (6).

En général, le vin rouge semble avoir été préféré. Ceux auxquels le vin pur ne suffisait pas et qui aimaient les boissons fortes, mêlaient au vin des aromates divers. « Et je te présenterai une coupe de vin aromatique et le suc nouveau de mes grenades (7). » Ils faisaient aussi usage d'un léger vin aigre. « Trempe ton morceau de pain dans le vinaigre (8). »

L'hostilité des Turcs n'a pas réussi à enrayer la prospérité de la vigne au pays de Juda, et cette prospérité refleurira plus que jamais, l'influence musulmane n'étant plus là pour l'entraver. Les grappes, quoique d'espèce fort belle, ne servaient guère, sous la domination turque, qu'à faire des raisins secs mal préparés (9). Le *debêlâh* ou le *'asesâh* était une espèce de gâteau dans la fabrication duquel les Hébreux faisaient entrer des raisins secs (10). C'était, entre autres, une pâte faite avec de la fleur de farine, dans laquelle les femmes introduisaient des grains de raisin sec en quantité telle que la pâte, en somme, ne servait que de liant. Les Cypriotes préparent encore de ces gâteaux les jours de fêtes. Ces gâteaux étaient très populaires chez les Hébreux, puisque les Moabites déplorèrent de ne plus pouvoir en apprêter à la suite de la destruction de leurs vignes (11).

En faisant évaporer par ébullition le jus frais de raisin, on obtient le *dibs*. Les musulmans en sont très friands et le mangent avec du pain, de l'eau, des pâtisseries. C'est ce *debasch* des Hébreux, et non le miel, que Jacob avait envoyé au gouverneur de l'Egypte (12), et que les gens de Tyr expédiaient au pays d'Israël. Selon Shaw (13), on en exporte en Egypte trois cents charges de chameau par an.

---

(1) *Is.*, xxv, 6. — *Jér.*, xviii, 12.
(2) *I Paral.*, xxvii, 27.
(3) *Gen* , xliv, 11.
(4) *Deut.*, xxxii, 11, 14.
(5) *Macch* , vi, 34.
(6) S. Munck.
(7) *Cant.*, viii, 2.
(8) *Ruth.*. ii, 14-24.
(9) Volney, t. II, ch. vi.
(10) Vigouroux, *Dict.*
(11) Lundgreen.
(12) *Encycl. brit.*
(13) Travels, 2e édit , p 330

Voici, pour finir, encore quelques citations de la Bible :

« Entre dans la vigne de ton prochain, mange des raisins autant qu'il te plaira, mais n'en emporte point dehors avec toi (1). »

« Si quelqu'nn endommage un champ ou une vigne, il rendra tout ce qu'il y a de meilleur dans son champ ou dans sa vigne, selon l'estimation des dommages (2). »

« Dans ta vigne tu ne cueilleras point les grappes et les raisins qui tombent, mais tu les laisseras recueillir aux pauvres et aux étrangers (3). » Le même précepte est donné dans le *Deutéronome* (4).

Le repos de l'année sabbatique concernait aussi la vigne : « La septième année, tu la laisseras et la feras reposer (5). »

Celui qui avait planté une vigne et qui n'en avait pas encore recueilli le fruit, était dispensé d'aller à la guerre (6).

La vigne figure comme une menace de disette et de malédiction : « Car le figuier ne fleurira pas ; il n'y aura pas de germe dans les vignes (7). »

---

(1) *Deut.*, XXIII, 24-30.
(2) *Ex.*, XXII, 5-21.
(3) *Lév.*, XIX, 10.
(4) *Deut.*, XXIV, 21-33.
(5) *Ex.*, XXIII, 11.
(6) *Deut.*, XX, 6.
(7) *Hab.*, III, 17

TABLE

IMP. JOBARD, DIJON